PRAKTYCZNA PANI

Nr 28

DOBRA OBYWATELKA
TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok IV

9 LIPIEC 1938

Studio Dorvyne-Paryż.



NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

Pod dachami z rybiej łuski

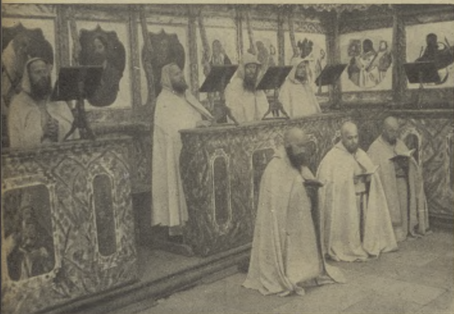


Matka Boska Bieniszewska.



Wejście do pustelni OO. Kamedułów.

Piękny film zatytułowany podobnie bo „Pod dachami Paryża" znają prawie wszyscy, — ale ślicznego zakątka ziemi kaliskiej „Bieniszewa" w puszczy Kazimierskiej nie zna chyba nikt, z wyjątkiem garstki turystów i pielgrzymów, i mało kto wie, co kryje legenda — siłą której wszystkie okoliczne dachy starych domów zdają się być zrobione z łuski rybiej. Legenda posiada dwie siły: czar bajki i piętno prawdy. Legenda mówi o cudownie odrastającym łososiu, którym karmiło się pięciu braci pustelników żyjących obok źródełka do którego codziennie wpuszczano głowę zjedzonej ryby, aby nazajutrz znaleźć ją znowu całą i żywą. Wieść o pobożnym ich życiu doszła do Bolesława Chrobrego. Przyjechał polecić ich modłom swoje królestwo, obdarował hojnie i ugoszczony cudownie odrastającym łososiem odjechał, ale nazajutrz łosoś już się nie pojawił. Zakonnicy uważali to za gniew Boży i odesłali otrzymane skarby. W międzyczasie dworzanie królewscy napadli na pustelników chcąc ich ograbić i wymordowali okrutnie. Zbrodniarze ocaleni od śmierci na prośby Barnaby, który w czasie zbrodni znajdował się u króla — modlili się na grobach męczenników tak długo i gorąco, aż ich okowy popękały i opadły. Cud ten nawrócił ich ostatecznie i zamienił w nowe grono pobożnych pustelników. Upłynęło od tej chwili 933 lata, a pustelnia w puszczy Kazimierskiej po najróżnorodniejszych przejściach wróciła znowu do dawnych tradycji. Biali Ojcowie podnoszą pustelnię i



OO. Kameduli na modlitwie.



Wnętrze kościoła w Bieniszewie.

klasztor OO. Kamedułów niemal z gruzów, stare zabytki ocalały dzięki opiece właściciela majątku hrabiego Mielżyńskiego, a ostatnio niedawno zmarłego senatora Mańkowskiego. Dnia 14 listopada 1937 roku J. E. Nuncjusz Apostolski x. Franciszek Cortesi po 118 latach zamknięcia klasztoru — przywrócił go, przez uroczyste ceremonie inauguracyjne do pierwotnego stanu świętości. W dnie Zielonych Świątek odbyły się wielkie kościelne uroczystości na cześć cudownego obrazu Matki Boskiej, tak zwanej „Panienki Bieniszewskiej" uśmiechającej się łaskawie do wszystkich proszących o pomoc i radę. Przepięknie namalowany wieniec z barwnych róż, okalający postać Matki Najświętszej dodaje wiele uroku i świeżości. Wyraz twarzy Obu postaci niespotykany i niezapomniany — reprodukcje obrazu znajdują się w każdym okolicznym domu, jak również wizerunki pięciu braci męczenników, poza Kujawami i Poznańskim nie znane są jeszcze zupełnie, a są to przecież, po Św. Wojciechu najpierwsi polscy męczennicy: Jan, Benedykt, Mateusz, Izaak i Krystian. Droga do tego, drugiego w Polsce eremu t. j. pustelni (pierwszy to OO. Kameduli na Bielanach pod Krakowem) prowadzi przez Kutno linią kolejową Warszawa — Poznań.

Na starym trakcie z Kazimierza biskupiego do Konina, ziemi włocławskiej, woj. dawniej łódzkie, obecnie poznańskie, na wysokiej górze pokrytej lasami, niegdyś Tęgoborem zwany, leży Bieniszew, obok prastary Kazimierz biskupi, niewyczerpany skarbiec dla architektów. Trzeci erem ma podobno powstać na Pomorzu, gdzie właściciel Rówienicy, p. Władysław Kentzer, zaofiarował 120 morgów lasu, łąk i pól na ten cel podniosły. Rówienica leży obok znanej w całej Polsce elektrowni Gródek. Ofiara powyższa może zachęci religijne osoby do zainteresowania się potrzebami pustelni Bieniszewskiej, wszelkich bliższych informacji udziela Przewielebny Ojciec Kameduła x. Alojzy Poprawa w Bieniszewie — poczta Kazimierz biskupi, jak również nasz rodak Ojciec Maksymilian Adrych pomorzanin, który przyczynił się do zaofiarowania terenów na trzecią pustelnię. Skromną swoją pracę zakończę słowami Nuncjusza Apostolskiego, wypowiedzianymi w czasie inauguracji: „Przed oczyma zmartwychwstałej Polski staje opatrznościowo ten przybytek pokuty i świętości jako wzór podniesienia moralnego i duchowności religijnej, która zabłysła żywym światłem zabarwionym krwią Męczenników w zaraniu jej życia chrześcijańskiego i narodowego, a przeto jest wróżbą i obietnicą dobrego".

Janina Henke

Stanisław Żółkiewski

„Są ludzie nowotnej Polski o duszy niebiańskiej, motyle cudnoskrzydłe rodu człowieczego...“
Żeromski (*„Duma o hetmanie“*)

W tym samym czasie, kiedy w bazylice Św. Piotra odbywały się wspaniałe uroczystości kanonizacyjne patrona Polski odrodzonej Św. Andrzeja Boboli, ukazały się w pismach wzmianki, iż przedstawiciele naszego duchowieństwa w Rzymie rozpoczęli starania o beatyfikację bohatera spod Cecory, hetmana Stanisława Żółkiewskiego.

Wiemy z historii kim był, jakie zasługi położył dla kraju jako wódz-rycerz nieulękły, jako statysta rozumny, niezwykle na owe czasy wykształcony polityk, szerokie obejmujący horyzonty. Za mało jednak wiemy, jak kryształowo czystą, jak ofiarną i prostolinijną, jak pełną iście Chrystusowej dobroci i miłości dla ludzi, bez zastrzeżeń oddaną Bożej sprawie na ziemi— była dusza Wielkiego Hetmana.

Polska zrodziła wspaniałe, nie mające sobie równych typy moralne.

W szeregu najdostojniejszych duchów, którym pokolenia potomne oddały władcze berło przewodnictwa narodowego, — duch Żółkiewskiego stanowi szczyt odrębny, ma swój własny blask i kształty.

Pożądanym jest z duchem tym promiennym i wszelkimi znamionami jego nieprzemijających wartości zapoznać się bliżej,— wszelka wielkość bowiem ma w sobie nieprzeparty urok, staje się źródłem nowych wartości, zachęca do naśladownictwa, wskazuje drogi, którymi mamy postępować i sposoby jakich używać należy przy budowaniu zasad wychowania narodowego.

— — — — — — — — — —

Stanisław Żółkiewski przyszedł na świat we wsi Turynce w Małopolsce Wsch. w 1547 r. Wychowywał się w najpiękniejszych tradycjach rycerskich, w atmosferze ciągłych niebezpieczeństw i walk z pohańcami. Jako młodziutki chłopiec towarzyszył ojcu w wyprawach na Moskwę za Batorego. Odebrał bardzo staranne wychowanie i wysokie wykształcenie w szkołach lwowskich, gdzie studiował pilnie, odznaczając się niepospolitymi zdolnościami i fenomenalną wprost pamięcią. Był wielkim znawcą i miłośnikiem historii, uważając ją słusznie za mistrzynię życia. Ze zdarzeń przeszłości umiał wysnuwać wnioski i w trudnych okolicznościach szukał w nich wskazówek postępowania, o czym nawet wspomina w testamencie, zalecając synowi:

„Historyki koniecznie czytaj. Miałem i sam niemałą wiadomość historyki, i w biegu spraw, siłam się tym ratował, żem przeszłych wieków sprawy wiedział“...

Światły, rozumny, czytał wiele, a także i sam pisał pięknie, a chociaż za życia tylko jedną pracę ogłosił drukiem, to pozostawiony przez niego opis wojny moskiewskiej, jego mowy, testamenty, listy, jak np. głęboko wzruszający list do żony, pisany w przeddzień śmierci z obozu pod Cecorą, stawiają go w rzędzie przedniejszych pisarzy owego czasu.

Idealnie dobry, kochający mąż i ojciec, łagodny i troskliwy dla swych poddanych, głęboko religijny, nie miał w sobie jednak ani odrobiny fanatyzmu. Przeciwnie, odznaczał się zawsze wielką tolerancją w stosunku do innych wyznań, czego najlepszym dowodem jest, że budując kościół katolicki w Żółkwi, postawił również i cerkiew dla ruskiego ludu. Również podczas słynnej wyprawy moskiewskiej, gdy został panem i władcą prawie nieograniczonym w stolicy carów, swym łagodnym postępowaniem i zrozumieniem potrzeb ludności podbitego kraju, zjednał sobie serca i zaufanie i bojarów, i wojska, i kleru i ludu prostego z żalem i błogosławieństwem żegnany, gdy odjeżdżał.

Całą duszą, bez zastrzeżeń oddany sprawom Rzeczypospolitej, niepomny na własne sprawy i korzyści osobiste, brał żywy i czynny udział we wszystkich wydarzeniach, które wstrząsały Polską i walczył mężnie przeciw wszystkim jej wrogom, aż wreszcie życie swe w jej obronie i w obronie wiary świętej położył.

Głębokim swym, ogarniającym szerokie horyzonty umysłem, pojmował konieczność uregulowania stosunków z carstwem moskiewskim, widział bowiem jasno, że jeśli Polska nie zdoła utrwalić swej nad Moskwą przewagi, to z czasem Rosja podyktuje swoją wolę Polsce. W tych daleko idących planach nie kierował się jednak zaborczą jakąś chciwością, ale wierny jagiellońskim tradycjom, pragnął jedynie współżycia równych z równymi i wolnych z wolnymi. Zwycięzca i triumfator, nie upokarzał nigdy zwyciężonych i nigdy nie dążył do wywołania wojny, jeśli wojna ta nie była koniecznością, której wymagał honor czy bezpieczeństwo ojczyzny. Szlachetny i prawy, miłujący wolność, ale zdecydowany przeciwnik samowoli, umiał zawsze wolność swą i godność osobistą pogodzić z obowiązkiem karności wobec potrzeb i majestatu Rzeczypospolitej. Ale niestety zbyt często odczuwał swoją bezsilność wobec małoduszności króla Zygmunta Wazy, który tak zmarnował zwycięstwo na Moskwą, swawoli szlacheckiej i krótkowzrocznej polityki Sejmu. Więc tu trwożyło się jego serce miłujące o losy Ojczyzny, widział bowiem wiele zła, na które nie znajdował ratunku.

„Nie przed najeźdzcą drży serce moje, lecz przed wami, o sobie-pany!“ — mówi hetman w przepięknym utworze Żeromskiego i mówi, niestety bolesną prawdę. Bo moc turecka zwalczyła bohaterskiego wodza pod Cecorą. Rzeczą zwykłą dla polskiego rycerstwa było uderzać na wielekroć liczniejszego nieprzyjaciela i zwyciężać go, gdy wola była mężna, a zgoda i karność panowała w szeregach.

„Tu w obozie mym, — skarży się Żółkiewski w liście do żony — pisanym w przeddzień śmierci, — jakby jakowy rokosz powstał, tak się rycerstwo spiknęło, by na własną zgubę i chcą koniecznie odchodzić od sprawy...“

Wódz nieustraszony, przyzwyczajony zwyciężać nieprzyjaciół, nie mógł zwyciężyć warcholstwa i nieposłuszeństwa własnych braci. Opuszczony przez zdradzieckiego hospodara wołoskiego i kilku magnatów, którzy uszli ze swymi chorągwiami, zmniejszając i tak szczupłe siły polskie i dając tym haniebny przykład pospólstwu i ciurom obozowym, otoczony przez olbrzymie masy Turków i Tatarów, ruszył Żółkiewski wraz z synem i garścią najznakomitszych wiernych mu rycerzy na bój ostatni, śmiertelny....

W dniu 6 października 1620 r. padł śmiercią walecznych Ten, który był sumieniem Rzeczypospolitej, najlepszy „żołnierz Ojczyzny“ ,człowiek który mocą swego charakteru, ogromem ofiarności, dobrocią serca, potęgą ducha nakazywał cześć nawet przeciwnikom i wrogom!

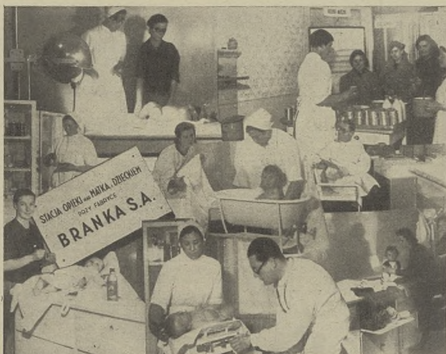
Na cecorskim polu nad Dniestrem stoi pomnik z kamienia, dziś już mocno zrujnowany — aby wedle słów hetmana w testamencie wyrażonych: „pobudzał innych do prac i zasług i do nieszanowania siebie dla kraju“.

Zwłoki Żółkiewskiego, niemal na wagę złota wykupione od Turków, złożone zostały w kościele w Żółkwi, a na grobowcu widnieje napis:

„O jakże słodko i zaszczytnie jest umierać za Ojczyznę“.

W życiu jego i po śmierci wiele było znaków cudownych, wskazujących, że był to człowiek nie na zwykłą miarę zjadaczy chleba, ale duch wybrany promieniejący pełnią najwyższego majestatu człowieczeństwa, do wielkich przeznaczony celów.

Zofia Guzowska



Stacja opieki nad matką i dzieckiem przy fabryce BRANKA we Lwowie.

Opieka nad ociemniałymi

Często mówimy, że ślepota jest najgorszym kalectwem, człowiek żyjący wśród wiecznej nocy, budzi żywe współczucie w naszych sercach. Niewidomi z białymi laskami, których obserwujemy często na ulicach miast, dzieci z rozwartymi, niewidzącymi oczyma — wydają się nam z powodu swego kalectwa wykreśleni poza nawias społeczeństwa, całkowicie bezradni i bezużyteczni.

W Polsce żyje obecnie dwadzieścia kilka tysięcy ociemniałych. Czyż wszyscy ci ludzie muszą być naprawdę skazani na wegetację i wymagają wyłącznie opieki rodzin i społeczeństwa, nie mogąc w zamian nic dać z siebie? Otóż nie przedstawia się to wcale tak beznadziejnie; jeżeli tylko zapewni się niewidomym warunki kształcenia i pracy, przystosowane specjalnie do ich kalectwa, życie ich nabierze sensu i przestanie być bezproduktywną wegetacją. Nic nie czyni człowieka bardziej nieszczęśliwym, niż poczucie, że jest nikomu niepotrzebny, że jest ciężarem dla swych bliskich. Niewidomi, którzy umieją czytać, których nauczono jakiegoś dostępnego im fachu, nie poznają nigdy tego najgorszego uczucia. Zapewnienie więc tym wszystkim najbiedniejszym w miarę możności szczęśliwego życia, a z drugiej strony uczynienie z nich pożytecznych członków rodzin i społeczeństwa — oto cel opieki nad ociemniałymi.

Trudno jest przewidzieć, kiedy cel ten zostanie całkowicie osiągnięty. Obecnie stosunkowo mała jeszcze ilość niewidomych korzysta z racjonalnej opieki specjalnych towarzystw. Towarzystw tych istnieje kilka: „Latarnia" dla niewidomych inwalidów wojennych, Towarzystwo Ociemniałych Muzyków, Towarzystwo Opieki nad Ociemniałymi, które obejmuje wszelkie kategorie niewidomych. Powstało ono pierwsze, już w 1910 r. i prowadziło przed wojną ochronkę, szkołę przytułek dla staruszek, internat z warsztatami dla dziewcząt, warsztaty dla mężczyzn, a także zajmowało się niewidomymi spoza zakładów. Od roku 1922 datuje się nowa era jego działalności: powstaje Osiedle towarzystwa w Laskach, gdzie niewidomi w idealnych dla siebie warunkach uczą się i pracują. Jest ono przeznaczone dla wszystkich ociemniałych, zarówno dzieci, jak i dorosłych, przeważają tam jednak dzieci i młodzież ze względu na charakter wychowawczy osiedla; chodzi tu bowiem o takie wychowanie ociemniałych, żeby po opuszczeniu osiedla umieli urządzić sobie życie jak najbardziej samodzielnie. Prawdziwym dobrodziejstwem dla ociemniałego dziecka jest wychowanie go w Laskach od lat najmłodszych. Najczulsza opieka rodziny nie da mu tych korzyści, nie przygotuje go tak dobrze do ciężkiego życia. Cóż bowiem może mu dać świat, przeznaczony dla ludzi, którzy widzą — prócz litości? Nie rozwinie jego inteligencji i zainteresowań, nie wydobędzie na jaw jego zdolności, uczyni go kaleką także w znaczeniu moralnym, wytrącając poza nawias życia ludzi zdrowych. W Laskach dziecko niewidome rozwija się normalnie dzięki specjalnej opiece i atmosferze Zakładu. Nie czuje się upośledzone, bo jego koledzy i koleżanki także posługują się dotykiem, zamiast wzrokiem. Ma swoje zajęcia, swoje prace nawet, czuje się potrzebne; nikt się nad nim nie roztkliwia zbytecznie, nikt nie da mu odczuć jego słabości.

Życie w Laskach jest zorganizowane, pełne zajęć, pracy, a nawet radości. Dziecko z przedszkola przechodzi do szkoły powszechnej, gdzie uczy się tego wszystkiego, co i dziecko normalne. Naturalnie uczy się innym systemem i w inny sposób, jeśli chodzi bowiem o czytanie i pisanie istnieje specjalny dla niewidomych wypukły alfabet Braille'a. Dziecko wodzi rękami po książce, odczytując litery i wyrazy z wypukłych punktów; pisze zaś na tabliczkach, wytłaczając punkciki specjalnym dłutkiem. Oczywiście nam, widzącym, wydaje się to ogromnie trudne; należy jednak pamiętać, że niewidomi mają dużo lepiej rozwinięty zmysł dotyku, to też nauka czytania i pisania nie sprawia im tak wielkich trudności, jakby się mogło wydawać. Wielu nauczycieli w Laskach to także niewidomi — tym lepiej rozumieją oni swych wychowanków. Specjalny nacisk kładzie się na roboty ręczne, które w szkole są przygotowaniem do późniejszego fachu niewidomych: koszykarstwa, szczotkarstwa, introligatorstwa. Dzieci uczą się także śpiewu i muzyki, niektóre z nich wykazują na tym polu duże zdolności. Szkoła dla niewidomych nie zaniedbuje także sprawy ich wychowania fizycznego, gimnastyki i niektórych sportów. Cóż więcej można dać ociemniałemu dziecku prócz tego, co mu zapewni Osiedle w Laskach?

Sprawy dorosłych przedstawiają się nieco odrębnie. Są między nimi tacy, którzy po nauczeniu się jakiegoś fachu opuszczają Zakład na zawsze; inni pozostają już w nim, zarabiając najczęściej na swe utrzymanie. Wspomniałam już o niewidomych nauczycielach: niektórzy z nich to właśnie wychowankowie Lasek, inni stracili wzrok, kiedy już pracowali w swym fachu i obecnie uczą się w Zakładzie po zdobyciu dodatkowych kwalifikacji. Większa jednak część dorosłych pracuje w warsztatach rzemieślniczych przy wyrobie szczotek, mat, wycieraczek, koszyków i mebli koszykowych. W Warszawie istnieje również podobny warsztat, zatrudniający niewidomych. Wyroby ich nie różnią się niczym od innych wyrobów tego rodzaju, są nawet często lepsze i ładniejsze. Wreszcie trzecia kategoria, to niewidomi w przytułku, a więc starcy i staruszki, którzy najczęściej niedawno utracili wzrok i dokonają już swego życia w możliwie dobrych warunkach wśród towarzyszy tej samej niedoli.

Los ociemniałych jest bez wątpienia bardzo ciężki. Opieka zakładowa stara się ze wszystkich sił ulżyć ich ciężkiej doli i trzeba przyznać, że rezultaty jej są bardzo dobre. Nie można też pominąć milczeniem wypadków wyleczenia w Laskach ślepoty u dzieci, których rodziny nie miały środków na kurację lub zaniedbały chorobę. (Wzruszający opis odzyskania wzroku przez kilkuletniego chłopczyka daje Helena Boguszewska w swych obrazkach z Lasek p. t. „Świat po niewidomemu"). Ci zaś, którzy już nigdy widzieć nie będą, dzięki opiece Zakładu odzyskują wiarę w możliwość lepszego życia, uczą się pracować w miarę sił i znosić swój los cierpliwie, a nawet pogodnie. A to jest wszystko, czego można pragnąć dla tych najnieszczęśliwszych.

Na zakończenie informacja dla mieszkanek Warszawy: wiele z Pań chce pracować społecznie, a nie wie, gdzie się udać i od czego zacząć. Te Panie najlepiej zużytkują swój wolny czas, pomagając w powiększeniu biblioteki brajlowskiej dla niewidomych, która wciąż jeszcze jest zbyt mała w stosunku do potrzeb. Wszelkie informacji w tej sprawie udzieli Tow. Opieki nad Ociemniałymi, Warszawa, ul. Wolność 4 (tel. 11-85-36), gdzie również można nabywać wyroby ociemniałych.

Anna Lampe - Dmochowska

Wassan-Girey i Dżennet Dżabagi

W niewoli u abreków

Romantyczna przygoda artystki operowej.

W Paryżu zimą 1921 r. delegaci Kaukazu Północnego, którzy przyjechali na konferencję pokojową, by bronić sprawy niepodległości swego kraju, urządzili akademię w wielkiej sali Trocadero.

Wobec kilku tysięcy słuchaczy wygłosił mowy szereg wybitnych polityków francuskich. Następnie miały miejsce deklamacje, tańce kaukaskie i wreszcie muzyka i śpiew.

Na zakończenie odśpiewała arię z „Demona" słynna, jeszcze żyjąca artystka polska, której prawdziwego nazwiska nie chciałbym podać. Nazwę ją nazwiskiem zmyślonym: Marią Bzowską.

Przed jej występem jeden z organizatorów akademii zapowiedział, że artystka jest związana osobiście z Kaukazem najpiękniejszymi w swoim życiu wspomnieniami. Przeżyła bowiem tam niezwykle romantyczną przygodę. Została mianowicie porwana przez abreków.

— Pani Maria Bzowska, kontynuował mówca, mimo że przeżyła podczas uprowadzenia przykre chwile, zachowała największą wdzięczność dla Zelim-Chana, słynnego abreka, który był sprawcą jej porwania, oraz dla pewnego inżyniera kaukazczyka, zamieszanego również w tę sprawę.

Po tych sławach poczułem chęć zapoznania się bliżej z artystką, a to tym bardziej, że i ja kiedyś słyszałem o tej egzotycznej przygodzie. Znałem osobiście Zelim-Chana i kilku jego współtowarzyszy. Znałem również i tych wszystkich inteligentów kaukaskich, którzy ze względów patriotycznych wspomagali go, w jego akcji terorystycznej w stosunku do najeźdźców moskiewskich. Postarałem się, by poznano mnie z artystką. Ponieważ miejsce i okoliczności nie nadawały się na dłuższą rozmowę, zwróciłem się do młodego pisarza francuskiego, p. Gillaberta, z prośbą, by ułatwił mi spotkanie z Marią Bzowską.

— Doskonale, odpowiedział Gillabert. Na jutro wieczór zaprosiłem do siebie na herbatkę grono młodych pisarzy i artystów. Obiecała być i p. Maria Bzowska. Niech pan przyjdzie.

Nazajutrz znalazłem się u państwa Gillabert. Wśród tak zwanej bohemy artystycznej Paryża było również kilku wybitnych przedstawicieli sztuki i literatury. Wkrótce przyjechała Maria Bzowska.

Maria Bzowska była jeszcze młodą, drobną, sympatyczną osóbką o blond włosach i oczach marzących.

Rozmowa toczyła się na temat życia artystycznego Paryża. Opowiadano sobie najnowsze ploteczki z życia zakulisowego artystów.

Aby skierować rozmowę na Marię Bzowską prosiłem obecnych o wypowiedzenie się, w jaki sposób najłatwiej się wybić młodej, początkującej artystce.

Pytanie to zaciekawiło obecnych.

— Niestety, nie zawsze talent decyduje o powodzeniu, odezwała się jedna z pań — potrzebne jest jeszcze szczęście!

Z tonu, jakim wypowiedziała to zdanie, poznać można było, że mademoiselle Germaine Aubert, młoda dziewczyna o ostrych rysach i nader wyrazistych oczach, narzekała na to, że świat nie potrafił ocenić jej zdolności artystycznych.

Natomiast Madelaine Courtellemont, nieco starsza od panny Aubert, a posiadająca widocznie większe doświadczenie życiowe dodała:

— Dla sławy artystki potrzebne są liczne warunki. Przede wszystkim artystka powinna posiadać wdzięczną powierzchowność. Następnie talent — i wpływowych znajomych. Potym zaś, będąc już na scenie trzeba umieć zdobyć przyjaźń recenzentów; wreszcie dobrze jest posiadać bogatego opiekuna i piękne toalety... Czasami zatruwa to artystce życie... Nie wiem czy dużo jest takich artystek, któreby potrafiły w tych warunkach zachować swą godność osobistą?...

Wszyscy z zaciekawieniem patrzyli na piękną twarzyczkę mademoiselle Madeleine. W jej oczach łatwo było zauważyć pewne rozczarowanie... Nieraz na pewno artystka zastanawiała się nad ciernistą drogą, jaka prowadzi młodą dziewczynę do sławy poprzez tyle raf życiowych.

— Czy — przerwałem, tylko tą drogą zdobywa się, proszę pani, rozgłos? Pani trochę zdaje mi się przesadza. Talent powinien zwyciężyć wszelkie przeszkody.

— Pan nie ma racji, oświadczyła Maria Bzowska. Natomiast mademoiselle Madelaine jest dobrze wtajemniczona w arkana swego fachu. Niewątpliwie bywają wyjątki, lecz są one tak rzadkie, jak zresztą każdy wyjątek...

— I do tych wyjątków należy pani, zauważyłem. Mówiono mi, że pani została sławną dzięki jakiejś romantycznej przygodzie. Słyszałem, że przygodę tę przyżyła pani w mojej ojczyźnie.

— To prawda, przeżyłam przygodę, która nie każdego spotkać może... Przygodę, która mnie przeraziła... lecz stała się przyczyną mej sławy.

— Niech ją nam pani opowie.

— Dobrze, opowiem... Państwo zechcą uzbroić się w cierpliwość, bo opowiadanie będzie długie i nudne...

— Po ukończeniu konserwatorium w Petersburgu marzyłam o scenie. Szukałam protekcji. Byłam wówczas biedną dziewczyną. Mieszkałam z matką — wdową w jednym pokoju. Starałam się bywać w t. zw. „najlepszym towarzystwie". Wydawałam ostatnie pieniądze na toalety. Śpiewałam na koncertach, urządzanych przez towarzystwa dobroczynne. Wszędzie wróżono mi przyszłość, lecz na scenę opery cesarskiej dostać się nie mogłam.

Kiedyś zaproszono mnie do pewnej księżnej gruzińskiej, która urządzała bal dla studentów z Kaukazu.

Stara księżna prowadziła otwarty dom. Przyjmowała u siebie młodzież i opiekowała się młodymi talentami. W każdą sobotę zbierało się u niej liczne towarzystwo. Podczas tych przyjęć tańczono, śpiewano i flirtowano. Dom księżny odwiedzali niemal wszyscy Kaukazczycy, których gros stanowili studenci. U księżny poznałam kilku młodzieńców. Zachwycali się oni moją urodą, właściwie blond włosami i jasną cerą. Mówiono mi dużo komplimentów. Przyjmowałam je obojętnie, gdyż niepotrzebni mi byli młokosi, ale wpływowy protektor. Znalazłam takiego również w tym domu. Poleciła mnie księżna pewnemu starzejącemu się już, ale bogatemu dygnitarzowi. Głównym jego zajęciem życiowym było, jak mówiono, opiekowanie się młodymi artystkami. Mniej chodziło o talent... Podobałam się temu starszemu panu, szambelanowi cara. Nowy mój znajomy zajął się mną z wielkim zapałem. Przyrzekł mi, że dostanę się na sceny teatrów cesarskich.

Stosunki przyjacielskie jakie nawiązały się między mną a szambelanem, a muszę zaznaczyć, że nie uległam jego zalotom, a tym samym na dłuższy czas zachowałam go przy sobie — wzbudziły pewne niezadowolenie wśród młodych Kaukazczyków. Jeden z nich szczerze mi powiedział co o tym myśli. Uważał on, że sława, zdobyta nie dzięki talentowi, lecz dzięki protekcji mężczyzny poniża godność kobiecą i że dla „prawdziwych, z łaski Bożej artystów" jedyną drogą do sławy powinien być ich talent, i tylko talent. Próbował nawet apelować do moich uczuć Polki.

Gdy otrzymałam nareszcie engagement do opery przez mego opiekuna, Czeczeniec oświadczył mi:

— A teraz przyrzekam Pani, że uczynię ją sławną, nawet, jeśli pani tego sobie nie życzy. Mam pewien pomysł... Nie mam co prawda pieniędzy, ani wpływów... Mimo to znajdę inne sposoby.

Na to zuchwałe oświadczenie odpowiedziałam uśmiechem. Od czasu do czasu spotykałam się z tym dziwnym wielbicielem, jednak żadnej rozmowy na ten temat więcej nie prowadziliśmy.

Po pewnym czasie dowiedziałam się, że młody człowiek skończył instytut górniczy i wyjechał do domu. Zapomniałam zupełnie o nim i jego istnieniu.

W międzyczasie miałam nieduże powodzenie. Ponieważ sukcesy moje nie odpowiadały memu talentowi, szukałam nowych dróg do dalszej kariery.

Tak upłynęły dwa lata. Czasy były niepewne, był to rok 1905, rok pierwszej rewolucji rosyjskiej.

Pewnego razu dzięki interwencji mych przyjaciół dostałam zaproszenie na gościnne występy do opery tyfliskiej.

Chętnie przyjęłam propozycję i wyjechałam na Kaukaz. Było to w końcu maja.

Po kilkudniowej podróży dojechałam nareszcie do Kaukazu Północnego. Pociąg nasz minął już Wody Mineralne, Besłan, Groźny i zbliżał się do stacji Gudermes, położonej pomiędzy Groźnym a Hasaw-Jurtem.

W drodze towarzyszył mi nieodstępny szambelan, oraz młody, powracający do domu na wakacje, student Kaukazczyk, którego poznałam w przedziale.

Pociąg nasz biegł od kilku godzin wzdłuż nieskończonego pasma gór, które zasłaniało cały horyzont na południu. Zbocza były pokryte lasami a błękitnawe szczyty jaśniały wiecznymi śniegami.

Gdzieniegdzie, w szczelinach skał gnieździły się białe szczątki obłoku. Zdawało się, że tuliły się one do tych nagich kamieni, jakby chciały przygarnąć się do zimnej piersi olbrzymów. Bliżej, pomiędzy górami a koleją całą przestrzeń zalegała równina o bujnej trawie. Po równinie biegł długi rząd kurhanów, usypanych ręką człowieka, jak głosi legenda, przez wojska Tamerlana. Na tych pagórkach Tatarzy zakładali swoje obozy i zapalali ognie sygnałowe.

Mijaliśmy auły czeczeńskie, naokoło których pasły się liczne stada bydła i owiec.

Niekiedy patrzyłam na malownicze postacie konnych Czeczeńców w czarnych, kosmatych burkach, które okrywały jednocześnie jeźdźca i konia — czasem zaś jechała arba (wóz dwukołowy) powożona przez samotną kobietę.

Dziwiłam się. Nie wiedziałam, że w tym kraju, o którym w Rosji opowiadają tyle strasznych rzeczy, kobiety podróżują same. Dowiedziałam się od mego współtowarzysza podróży, studenta Kaukazczyka, że kobiety czerkieskie mogą bezpiecznie podróżować w dzień i w nocy, bo wyrządzenie im krzywdy uważane jest za czyn hańbiący mężczyznę.

Gdy rozmawialiśmy ze sobą, pociąg nasz nagle zatrzymał się z łoskotem. Odczuliśmy natychmiast niebezpieczeństwo. Wszyscy opuścili swe miejsca, rzucając się do okien, by zobaczyć co się stało.

Wkrótce dowiedzieliśmy się wszystkiego... Po wagonach zaczęły przebiegać postacie w czarnych burkach i białych baszłykach... Niektóre z nich miały na twarzy maski, albo przyklejone brody.

Był to więc napad... Napad bandycki, jak się to często w owych czasach zdarzało na Kaukazie. U wszystkich na ustach było jedno imię: Zelim-Chana, słynnego abreka. Postrach dla całe ludności rosyjskiej na Kaukazie.

Nikt nie stawiał oporu temu groźnemu partyzantowi. Do naszego przedziału wszedł czerkies z białą, długą brodą...

Przypomniałam od razu, mimo przerażenia, że kobiety w górach kaukaskich są nietykalne, więc nie groziło mi żadne niebezpieczeństwo... Starałam się zachować spokój i równowagę...

— Ahmed, to ty? Dzień dobry — odezwał się dobrym akcentem rosyjskim intruz. Siedź spokojnie!

Głos przybysza, mimo siwej brody, brzmiał młodo.

— Zdaje mi się, że mam zaszczyt poznać sławną artystkę—zwrócił się do mnie bandyta.

Zdawało mi się, że głos ten niegdyś słyszałam.

— Kto jest tym starszym panem?...

— Dzień dobry szambelanie... Pan dotychczas pozostaje gorliwym wielbicielem talentu, a raczej wdzięków tej pani?... Cieszę się, że spotykam pana, chociaż uważam, że lepiej zrobiłby pan, gdyby pozostał w Petersburgu i ubiegał się o względy innej dziewczyny...

Następnie zwracając się do mnie rzekł:

— Pani będzie łaskawa wskazać mi swoje walizki, wysiadamy... Panią to dziwi? Niech Pani nie robi takiej przestraszonej miny. Wcale z tym Pani nie do twarzy... Mam polecenie traktować Panią tak, jak na to zasługuje znana artystka i piękna kobieta. Znamy Panią w naszych górach... Chodźcie chłopcy, weźcie te rzeczy!...

Tamci weszli do przedziału i zaczęli z półek zdejmować różne walizki.

— Nie, to nie są walizki, pani, nieprawdaż?

Gdy zobaczył moje inicjały dodał:

— Bierzcie te... Proszę o narzucenie płaszcza... Służę pani... Mówiąc to, bandyta podał mi mój podróżny płaszcz.

Byłam tak zaskoczona i przestraszona, iż wcale się nie opierałam. Co do mego opiekuna, siedział blady i niemy.

Nagle do przedziału wszedł nowy, również zamaskowany bandyta, wołając:

— Ach i tu siedzi Rosjanin z krwi i kości... Potrzebujemy 17-tu. Hejże staruszku, wstawaj i wychodź. Żywo!...

Przerażony szambelan usłuchał. Czułam, że grozi mu śmierć. Rzuciłam się do pierwszego bandyty, chwyciłam go za ręce i ze łzami w oczach zaczęłam go błagać, aby oszczędzono mego znajomego. Czeczen dał się przebłagać i powiedział:

— Dobrze, zgadzam się, lecz pod warunkiem, że podziękuje pani za uratowanie swego marnego życia. Gdyby był porządnym człowiekiem, w jego wieku... — nie uganiałby się za młodymi artystkami, siedziałby spokojnie w domu, modliłby się i błagał Boga o przebaczenie grzechów, których na pewno dużo w życiu popełnił. Tak czynią nasi staruszkowie...

Szambelan rzucił się natychmiast na kolana i ucałował moje ręce.

Bandyta znowu zabrał głos:

— Chwała Bogu — kwita! Od dziś przestaje być pani jego dłużniczką.

Następnie zwracając się do mnie rzekł:

— Niech się pani niczego nie lęka... To co robimy, to wyłącznie dla pani dobra. Niech pani będzie dobrej myśli. Panią czeka niebywały rozgłos, na całą Rosję... co ja mówię, na całą Europę, na cały świat... Nazwisko pani za kilka dni będzie na ustach wszystkich, na obu półkulach. Zrobimy dla pani stokroć więcej, niż potrafiłby uczynić ten nikczemnik swymi pieniędzmi i wpływami.

Mówiąc to, usunął się z drogi i ceremonialnie zaprosił do wyjścia. *(D. c. n.)*

J. KORCZAKOWSKA

Książka

Miasto. Błyszczą neony.
Ulica. — Ludzkie mrowie.
W tłumie samotny, zgubiony
błąka się szary człowiek.

Pada deszcz, bryzga błoto,
wiatr gwiżdże co raz śmielej...
Samotność i tęsknota —
jedyni przyjaciele...

Asfalt oślizgły i wąski —
jasne i dumne wystawy.
człowiek przystanął: książki!
Ta jedna w żółtej oprawie,
ta jedna wprost się uśmiecha!
Budzi młodzieńcze wspomnienia...
przeszłości jasnej echa...
Gdyby tak?.. — „W jakiej cenie?"
(O, jeszcze starczy!) — „Proszę..."
Błysk spod przymkniętych powiek...

Na książkę ostatnie grosze
wydał dziś szary człowiek...
Do wytartego ubrania
przyciska skarb gorączkowo...

Dziś cztery ciasne ściany
rozszerzy potęga słowa.
Książka — przyjaciel samotnych
pomoże zapomnieć i wierzyć,
z ulicy zimnej i błotnej
w świat pięknych uniesie przeżyć.

DROGI I MANOWCE

POWIEŚĆ

17)

Aż raz błękitnooka i słodka pani Kizia przygryzła odrobinkę koleżance z buchalterii — nieco zazdrosnej o względy dyrektora. Po wymianie paru grzecznych w formie, a obraźliwych w treści zdań, obie panie przestały rozmawiać ze sobą i ostentacyjnie nie widziały się w dość szczupłym biurowym lokalu. Adam zbuntowany przez Kizię, krnąbrną pracownicę usunął i pozornie sprawa się skończyła. Ale rozgoryczona buchalterka, mając teraz wiele wolnego czasu, niczym najbieglejszy detektyw śledziła Adama i Kizię. A po dwóch tygodniach Helenka dostała długi list, pełen dat i szczegółów, zionący złością do winowajców, a pisany z wielkim współczuciem dla niej. Z tego listu dowiedziała się o zdradzie męża.

I poznała biedna, jak wielka jest różnica między przeczuciem, a pewnością nieszczęścia.

Wyczerpane długim szamotaniem nerwy, bezbrzeżna rozpacz i jednocześnie bezradność dosłownie przybiły ją do ziemi, nie miała sił dźwignąć głowy i ręki, nie miała sił iść. Siedziała jak martwa z listem w ręku godzinę, czy dwie — nie wiedziała. Brzęk nakryć w stołowym pokoju rozbudził ją i wyrwał z odrętwienia. Przeraziła się. Za chwilę mógł wrócić Adam, a gdy go zobaczy, stanie się coś okropnego, coś ponad jej siły. Gorączkowo ubrała się; powiedziała służącej, że na obiedzie nie będzie i wyszła. Długo błądziła bez celu po mieście, patrząc przed siebie niewidzącymi oczami. Miała tylko jedno pragnienie: wypocząć! — nie męczyć się dłużej, nie szarpać — wypocząć.

Nie wiedziała dokąd iść — do domu wracać nie chciała. Poza tym była sama — zupełnie sama. Myśl jej pobiegła do matki, do Szczepka i wtedy to powstało w niej wielkie pragnienie śmierci. Przypominało jej się pobojowisko, gdzie młodziutki Szczepek oddał swe życie u wrót i w obronie Warszawy. Był tam lasek brzezinowy, łączka — tor kolejowy przecinał to wszystko, a przelatujące pociągi mąciły hukiem i zgrzytem ciszę pól.

Już słońce zniżyło się bardzo, gdy Helenka dojechała do malutkiej stacji. Znała te strony dobrze, tu co roku bowiem, w wiosce pod lasem spędzali lato Wernerowie ze swą gromadką. Skręcało się od stacji na prawo piaszczystą drogą. Ale teraz Helenka skręciła w lewo. Do lasu było niezbyt daleko, to też było jeszcze widno, gdy doszła do pierwszych drzew. Była tu kiedyś. Przewodnik przyprowadził ją i Adama na miejsce, skąd niegdyś koledzy podnieśli martwego Szczepka. Stary chłop, mieszkaniec sąsiedniej wsi, snuł okropne opowieści; dzień był słoneczny, widny, oni oboje szczęśliwi, zadowoleni z życia i z siebie — krwawe opowieści wydawały się bajką, albo faktem przed wielu, wielu laty. Przy blasku ostatnich promieni słońca doszła Helenka na miejsce. Brzezinka zmieniła się bardzo: drzewa wyrosły; jeżynowe gąszcze stały się zwartsze; środkiem wiodła kędyś ścieżka, ledwie znaczna w gęstwie mchów i wrzosów. Helenka zaszyła się w gęściejszą grupę krzewów, siadła pod brzózką i postanowiła oczekiwać nocy.

— To moja ostatnia noc — mówiła sobie.

— Kiedy już będzie ciemno, dojdę do plantu — nikt mnie nie zauważy — położę się na szynach i już! Po co mam żyć? Dla kogo? — Adasiowi jestem niepotrzebna — tu żałość nad sobą i swą dolą nie dawała jej sił dłużej myśleć i Helenka płakała bezradnie, pochlipując cicho.

I rozmyślała. Jest sama, samiuteńka na świecie, nie użali się nad nią nikt, nie zapłacze nikt. Przypomniała sobie wszystkie wybiegi i kłamstwa Adama, cofając się myślą wstecz, poczęła rozumieć to, co było dla niej niejasne i tajemnicze i uczuła ogrom nienawiści do tej obcej, niewidzianej, która przyszła i zniszczyła jej ciche szczęście.

Powoli robiło się coraz ciemniej, nadchodziła noc, krótka, ciepła, noc czerwcowa. Helenka siedziała przytulona do pnia drzewa, rozmyślając i zapadając w odrętwienie na przemian.

W dotychczasowym spokojnym jej życiu nie było miejsca na brud, fałsz i złość i może, gdyby Adam przyszedł do niej i powiedział: kocham inną — cierpiałaby bardzo, ale inaczej. Teraz jednak oprócz myśli, że go straciła, męczyło ją uczucie obrzydzenia. Ten uwielbiany i szanowany przez nią, ten „jej" Adam, kochany aż do dziś pierwszą miłością, a więc przeidealizowany nieco, poniżył się, zbrukał, zmalał. I uczucie to jeszcze nieskrystalizowane w myślach Helenki, było bardzo bolesne.

Pomimo ciepła nocy czuła dotkliwy chłód, który coraz wstrząsał ją dreszczem. Przytuliła się do drzewa i poczęła patrzeć w niebo. Było granatowe, i ciemne, nieprzeniknione — tu i ówdzie ukazywały się gwiazdy. Z tej czarnej otchłani rozpostartej przed jej oczami zaczęły spływać na nią pytania, jakich nie zadawała sobie dotąd; myśli o grzechu, wieczności i Bogu. Dotychczas przykładnie choć bez zbytniej gorliwości spełniała to, co od niej wymagała religia. ale spełniała powierzchownie, raczej dla zwyczaju, niż z wewnętrznej potrzeby. Jej wiara nie sięgała korzeniami do głębi jej duszy, kwitła na zewnątrz spokojnie, bo spokojnym było jej życie i żadne wichry niepewności lub pokus nie targnęły jej przekonaniami. W tej pierwszej potyczce z losem religia mówiła jej: — cierp! — A Helenka jeszcze nie zgłębiwszy tej prawdy, że cierpienie przyjść może, nie jako kara, a po to jedynie, by nas dźwignąć wyżej, pytała: — Za co?

I dziś patrząc w niebo pełna nienawiści, żalu i myśli buntowniczych, nie czuła nad sobą Boga-Ojca, do którego modlić mogłaby się z ufnością, a zdawało się jej, że patrzy na nią Bóg — Sędzia.

Noc była coraz głębsza, niedaleko przelatywały z łoskotem pociągi, a Helence huk ten mącił bieg myśli i przerywał skupienie.

Chwilami sen poczynał morzyć zmęczony organizm. To znów nachodziły na nią uparte myśli, że ona tu, na ziemi świętych męczenników jest intruzem, że każda jej łza wylana za własną sprawę jest profanacją, każde westchnienie bluźnierstwem. Chwytała ją trwoga; bała się drgnąć, oderwać zdrętwiałe plecy od pnia brzozowego, bała się spojrzeć przed siebie.

Przypomniała sobie matkę, jak zawsze wesoła i pozornie beztroska żegnała i witała ojca — trwożna jedynie o to, by nie wyczuł bólu, by nie zamącił sobie radości. Jakże malutką wydała się jej własna miłość.

Łzy, zmęczenie i słodkie powietrze letniej nocy powoli, powoli uśpiły Helenkę. Długa przerwa w biegu pociągów pozwoliła jej spać aż do brzasku. Zbudził ją łoskot przelatujących wagonów.

Był brzask. Cała brzezinka przeniknięta była opalową mgłą, tonęły w niej dalsze krzewy, i wrzosy, i mchy. Ptaki ćwierkały po drzewach, prostując przeniknięte wilgocią piórka, — ale ociężale, leniwie i bez przekonania, bowiem dzień się zapowiadał senny, dżdżysty, bezsłoneczny.

W pewnym momencie Helenka wstała, poprawiła zgniecione ubranie i cicha, zrezygnowana powlokła się w stronę stacji. Postanowiła żyć. A raczej by umrzeć potrzebna była pewna ilość woli, wysiłek nerwów; trzeba było dojść do szyn, bacząc pilnie, by nikt jej nie widział; trzeba było jednak tak wiele... a mimo bólu i zmęczenia na dnie serca tliły się jeszcze maleńkie, maleńkie iskierki nadziei.

Pani Kizia była chora; nic groźnego — lekka niedyspozycja, ale pisała do biura, żeby Dada przyszedł. Adam, przerobiony pieszczotliwie na Dadę, był niespokojny, przychodził bowiem co dzień, po cóż więc to specjalne zaproszenie? Wczoraj miała być u doktora... Adam był coraz bardziej niespokojny. A przy tym wieczór wczorajszy spędził samotnie w domu, co mu się od bardzo dawna nie przytrafiało. Helenka wyszła i nie wracała; nie czekał na nią i poszedł spać — zapewne zasiedziała się u Wernerów — ale niepokój nurtował go cały wieczór. Przywykł do obecności żony w domu, było bez niej dziwnie cicho i pusto.

Gdy już zjadł śniadanie — ze swego pokoju wyszła Helenka tak blada i zmieniona po nieprzespanej nocy, że Adam zawołał: — Jesteś chora?!

— Nie. Chcę z tobą pomówić.

Skrzywił się niechętnie, ale odpowiedział grzecznie: — Proszę Cię mów o cóż chodzi?

Ułożyła sobie wszystko, powtarzała po kilka razy ,a jednak teraz wszystkie myśli uciekły z głowy i nie wiedziała, jak zacząć.

Adam poruszył się niecierpliwie. Śpieszył się do biura, a tu miała rozpocząć się seria utyskiwań i pretensji, zakończona żałosnym ślimaczeniem się, czego specjalnie nie znosił.

— Chciałabym ci tylko powiedzieć... zaczęła Helenka, chciałabym... że, wiem, że mnie nie kochasz, że kochasz inną. Ja nie chcę stać ci na drodze do szczęścia — możecie się pobrać. Nie zwracaj na mnie uwagi, możesz iść do niej choćby zaraz... pobierzecie się. Nie chcę ci stać na drodze... — powtarzała drewnianym głosem, patrząc w ziemię.

Pierwszym uczuciem, jakie owładnęło Adamem, było uczucie gniewu. Nierozumnego gniewu na myśl, że się go Helenka tak łatwo wyzbywa, że rozporządza jego osobą bez pytania go o zdanie, układa plany o nim bez jego udziału. Prócz tego nie lubił zmian — o rozwodzie nie myślał — a przynajmniej nie tak gwałtownie — teraz — zaraz! — A tu trzeba było decydować się na coś szybko, odpowiedzieć stanowczo, iść w prawo lub w lewo. *(D. c. n.)*

Kobiety w cyfrach

Niezmiernie interesującą statystykę, dotyczącą rozmaitych przejawów życia kobiet, umieścił ostatnio tygodnik paryski „Marie - Claire", biorąc za przedmiot swych uwag pięć narodowości: kobiety Francji, Anglii, Niemiec, Ameryki i Japonii.

Statystyka ta jest bardzo ciekawa wogóle, a dla kobiet przede wszystkim, gdyż poglądowo charakteryzuje przeciętne warunki życia w tych pięciu krajach. Zestawienie jej wyników nie tylko interesuje i bawi, ale i uczy. Oto więc *Francuzka* w cyfrach:

57 Francuzek na 100 wychodzi za mąż, 1 na 30 się rozwodzi.

37 na 100 pracuje.

Francuzka żyje przeciętnie 47 lat i 4 miesiące.

Francuzka spożywa w ciągu roku:
190 kg chleba;
43 kg mięsa;
100 litrów wina;
500 gramów herbaty;
3 kg 97 gramów kawy;
20 kg cukru;
5 litrów piwa.

1 Francuzka na 250 posiada auto. 1 na 35 ma telefon.

W wielkich miastach Francuzka bywa raz na dwa miesiące w teatrze, raz na miesiąc w kinie.

Francuzka kupuje w ciągu roku:
3 suknie;
1 płaszcz;
3 kapelusze;
2 pary obuwia;
i wydaje 40 zł na kosmetykę.

Francuzki rocznie wydają na świat 630.000 dzieci, małżeństw świeżo zawartych jest we Francji 280.000 rocznie.

Angielka:

52 Angielki na 100 wychodzą za mąż, 1 na 80 się rozwodzi.

30 na 100 pracuje.

Angielka żyje przeciętnie 49 lat i 9 miesięcy.

Angielka spożywa w ciągu roku:
105 kg chleba;
55 kg mięsa;
70 litrów wina;
5 kg herbaty;
350 gramów kawy;
39 kg cukru;
25 litrów piwa.

1 Angielka na 220 posiada auto. 1 na 30 ma telefon.

W wielkich miastach Angielka bywa raz na trzy miesiące w teatrze, raz na trzy tygodnie w kinie.

Angielka kupuje w ciągu roku:
2 suknie;
1 płaszcz;
2 kapelusze;
2 pary obuwia;
i wydaje 15 zł. na kosmetykę.

Angielki rocznie wydają na świat 600.000 dzieci, małżeństw świeżo zawartych jest w Anglii 350.000 rocznie.

Niemka:

55 Niemek na 100 wychodzi za mąż, 1 na 200 się rozwodzi.

35 na 100 pracuje.

Niemka żyje przeciętnie 49 lat i 8 miesięcy.

Niemka spożywa w ciągu roku:
130 kg chleba;
34 kg mięsa;
4 litry wina;
100 gramów herbaty;
1kg 86 gr kawy;
22 kg cukru;
50 litrów piwa.

1 Niemka na 1000 posiada auto. 1 na 40 ma telefon.

W wielkich miastach Niemka bywa raz na 6 tygodni w teatrze, raz na 2 miesiące w kinie.

Niemka kupuje w ciągu roku:
1 suknię;
1 kapelusz;
1 parę obuwia;
i wydaje 5 zł na kosmetykę.

Niemki rocznie wydają na świat 1.279.000 dzieci, małżeństw świeżo zawartych jest w Niemczech 600.000 rocznie.

Amerykanka:

61 Amerykanek na 100 wychodzi za mąż. 1 na 8 się rozwodzi.

22 na 100 pracuje.

Amerykanka żyje przeciętnie 48 lat i 5 miesięcy.

Amerykanka spożywa w ciągu roku:
155 kg chleba;
54 kg mięsa;
30 litrów wina;
2 kg herbaty;
5 kg 34 gr kawy;
50 kg cukru;
20 litrów piwa.

1 Amerykanka na 80 posiada auto. 1 na 7 ma telefon.

Wielkich miastach Amerykanka bywa raz na 15 dni w teatrze, raz na tydzień w kinie.

Amerykanka kupuje w ciągu roku:
4 suknie;
2 płaszcze;
4 kapelusze;
4 pary obuwia;
i wydaje 300 zł. na kosmetykę.

Amerykanki rocznie wydają na świat 2.150.000 dzieci, małżeństw świeżo zawartych jest w Ameryce 1.800.000 rocznie.

Japonka:

62 Japonki na 100 wychodzą za mąż. 1 na 1.300 się rozwodzi.

35 na 100 pracuje.

Japonka żyje przeciętnie 42 lata i 1 miesiąc.

Japonka spożywa w ciągu roku:



25 kg mięsa;
4 kg 20 gr herbaty;
400 gramów kawy;
20 kg cukru;
2 litry piwa;
chleba nie je, wina nie pije.

1 Japonka na 10.000 posiada auto. 1 na 100 ma telefon.

W wielkich miastach aJponka bywa raz na miesiąc w teatrze i raz na miesiąc w kinie.

Japonka kupuje w ciągu roku:
1 suknię;
1 parę obuwia;
kapelusza wcale
i wydaje 12 zł. na kosmetykę.

Japonki rocznie wydają na świat 2.190.000 dzieci, małżeństw świeżo zawartych jest w Japonii 550.000 rocznie.

Z zestawienia tych ogromnie ciekawych danych widać, że rajem kobiet jest Ameryka, która równocześnie bije rekord pod względem ilości rozwodów. Najbiedniejsze i... najwierniejsze są Japonki, a urocze Francuzki zachowują między siostrami z innych krajów umiarkowany złoty środek.

J.



Serwetka poszywana na siatce. Wzór może być również zastosowany na szydełko.

Z całego Świata

Zebrał Mieczysław Dunin Borkowski

ORYGINALNA TRANZAKCJA

W pewnym miasteczku jugosłowiańskim zdarzył się niedawno zabawny i naprawdę niecodzienny wypadek. Mianowicie młody człowiek, którego nazwisko dyskretnie przemilczają gazety jugosłowiańskie, przechodząc uliczkami miasta Senta ujrzał młodą zaledwie 15-letnią panienkę. Od razu od pierwszego wejrzenia zakochał się w nieznajomej, jak to mówią „po uszy". Ponieważ młodzian był energiczny, więc dowiedział się od razu gdzie jego „najdroższa" mieszka i udał się do jej rodziców i oświadczył o rękę panienki, której imienia nawet nie znał. Rodzice naturalnie nie chcieli z początku w ogóle słyszeć o oddaniu córki nieznajomemu, ale po długich prośbach i targach doszła do skutku oryginalna umowa. Mianowicie młodzian za zgodę na ślub miał zapłacić rodzicom 250 dinarów, płatnych w dniu zawarcia małżeństwa. Umowę spisano u rejenta. Młoda panienka, której również bardzo się spodobał w „gorącej wodzie" kąpany młodzian, dodała od siebie w umowie jeszcze jedną klauzulę, a mianowicie, że przed ślubem młodzieniec ma odbyć obowiązkową służbę wojskową a poza tym gdyby w czasie trwania jego służby ona zakochała się w kimś innym, wtedy automatycznie umowa upada. I na ten warunek zgodził się młodzian i zaraz tego samego wieczora urządzono huczny bankiet na cześć w tak oryginalny sposób poznanych młodych narzeczonych.

WZRUSZAJĄCA HISTORYJKA

Niedawno zdarzył się w Paryżu następujący wypadek: u jednego z kupców znajdowała się bardzo już stara papuga. Właściciel postanowił oddać papugę do Tow. Opieki nad Zwierzętami, żeby ją tam uśpiono za pomocą gazu. I oto w chwili, gdy oddawał papugę w ręce sanitariusza, ta jak gdyby przeczuwając, że już nigdy nie zobaczy swego pana, zawołała do niego:

— Żegnaj... pocałuj mnie.

Słowa papugi tak rozczuliły obecnych przy tym, że proszono kupca o zaniechanie zamiaru uśmiercenia ptaka, i zaproponowano mu nawet dosyć wysoką cenę za sprzedanie jej. Na miejscu urządzono formalną licytację, i szczęśliwy nabywca papugi stał się pewien emerytowany pułkownik, który z triumfem odniósł ją do domu, i postanowił tak długo ją trzymać, dopóki nie zginie własną śmiercią.

Dziwnym zaiste zbiegiem okoliczności papuga w chwili, gdy miała być uśpiona, przypomniała sobie słowa, które kiedyś usłyszała.

BUDDA I FOTOGRAFIA...

Niedawno doszło na Ceylonie do poważnych dosyć niepokojów spowodowanych nietaktem pewnej młodej Angielki. Mianowicie zwiedzając jedną z licznych świątyń buddyjskich, pozwoliła się sfotografować, siedząc na łonie posągu Buddy. Zdjęcie to zaniosła do wywołania do miejscowego fotografa, który z kolei zaniósł je do jednego z największych pism hinduskich. Pismo to umieściło reprodukcję fotografii na swoich łamach, opatrując ją naturalnie odpowiednim komentarzem. Wzburzenie wśród wyznawców Buddy było tak wielkie, że młoda Angielka musiała po kryjomu uciekać, gdyż chciano dokonać nad nią samosądu.

ŁZY — LEKARSTWEM

W ostatnich czasach zaczęto w Sowietach prace naukowe nad ustalaniem wartości łez jako lekarstwa. Od dawna już wiedziano, że łzy zawierają: lizotyn. Otóż w klinikach sowieckich przeprowadzane są badania na skutecznością łez przy zapaleniu ucha. Przy sposobności stwierdzono również, że łzy posiadają większe właściwości lecznicze od jodu i mogą go w leczeniu pewnych chorób całkowicie nawet zastąpić.

ZABAWNE ZDARZENIA W SOWIETACH

Organ komisariatu sprawiedliwości „Sowietskaja Justicja" donosi o zdarzeniu, które brzmi niemal jak opowiadanie Awerczenki lub Czechowa.

Do rejonu pietuszyńskiego w moskiewskim okręgu przyjechał jakiś wędrowny cyrkowiec z tresowanym psem. Ponieważ tego samego akurat dnia obywatelce Lewkin ukradziono kozę, więc komendant miejscowego posterunku policji postanowił użyć „tresowanego" psa do wykrycia przestępcy.

Pospolity kundel zaczął iść „śladem", trafiając kolejno do dwóch chłopów: Zimina i Łucznikowa, oczywiście najzupełniej niewinnych. Na skutek takiej „poszlaki" oskarżono obu o kradzież kozy, a zdenerwowanie ich potraktowano jako okoliczności obciążającą.

Oskarżeni tłumaczyli się, że są dlatego zdenerwowani, bo rewizja zaskoczyła ich nagle w nocy, a nie poczuwają się do żadnej winy.

Sprawa ta przeszła przez wszystkie instancje, aż doszła do sądu okręgowego w Moskwie, gdzie dopiero sędzia stwierdził, że „niezwykły pies policyjny" jest zwykłym kundlem. Naturalnie obu niesłusznie posądzonych natychmiast zwolniono z aresztu.

KLUB KICHAJĄCYCH

Do galerii dziwacznych klubów amerykańskich, dochodzi jeszcze jeden „Klub Kichających".

Członkowie tego Klubu to najbardziej „rozkichani" ludzie na świecie, sami rekordziści w tej dziedzinie. Na przykład niejaki pan Luharis uważa siebie za „najwspanialszego kichacza" na świecie, dlatego, że pewnego dnia potrafił tak mocno kichnąć, że okulary zleciały mu z nosa na odległość przeszło trzech metrów — jak z procy.

Niebezpiecznym konkurentem „rekordzisty" jest George Pilant, który kiedyś potrafił do tego stopnia kichaniem przerazić konie, że poniosły.

Nie obyłoby się też bez niewiasty... pani Wakefild pobiła chyba rekord długości kichania, kichała bowiem cały tydzień, nie mogąc się wstrzymać.

Dziwaczny ten klub liczy już podobno paruset członków.

Z naszej strony, wypada członkom „Klubu Kichaczy" przesłać staropolskie: „Na zdrowie"...

NIEZWYKŁA PLACÓWKA SPOŁECZNA

Tym razem nie w Ameryce, ale na Litwie. Otóż pewien lekarz w Kownie zwrócił się do władz z prośbą o pozwolenie założenia Stowarzyszenia, którego celem będzie „walka ze zdradą małżeńską oraz wiarołomnymi małżonkami".

Powodem, który skłonił doktora do założenia tego dziwnego Stowarzyszenia, był fakt, że coraz częściej zdarzają się na Litwie procesy rozwodowe. W większości wypadków winę ponosili mężowie.

Dotychczas nie wiadomo jak ustosunkują się władze do tego oryginalnego projektu i czy pozwolą na założenie takiego stowarzyszenia.

Bardzo jesteśmy ciekawi jak lekarz kowieński ma zamiar „walczyć ze zdradą małżeńską"?

Nowe książki

W ostatnich dniach ukazała się nowa powieść Wincentego Rapackiego (syna) p. t. *„Romans Pani Majstrowej"* wydawnictwo M. Arcta, Warszawa. Powieść ta w tempie filmowym przesuwa przed oczami czytelników dzieje młodej, zakochanej pary. On wielki dziedzic, lecz przy tym lekkoduch, ona zaś pani „majstrowa" ze Starego Miasta, młodziutka i śliczna, a jednocześnie mądra i bardzo energiczna.

Powieść ta jak ją słusznie nazywa autor jest „pogodna" i dlatego bardzo się nadaje jako lektura wakacyjno - odpoczynkowa.

Ciekawa, a lekką zarazem do czytania w okresie wakacji będzie niewątpliwie powieść Janiny Stefanowej Zakrzewskiej p.t. „Jak cień" wydana przez zakłady Wydawnicze M. Arcta. Powieść ta niezwykle sensacyjna, jest jednak, co rzadko się zdarza, w tym typie powieści — utworem o tendencji zdrowej i moralnej. W powieści tej spotykamy się z postacią księdza Stanisława Matusiaka, który dzięki swej inteligencji i bystrości umysłu oczyszcza subtelną postać Dory z piętna grozy i hańby, które mogło na niej pozostać na zawsze. Powieść ta naprawdę bardzo ciekawa i można śmiało powiedzieć, że czyta się ją z „zapartym oddechem".

St. Szpakowski

Szczęście w małżeństwie

MĄŻ I ŻONA

Ostatecznie dwoje ludzi dobrało się mniej lub więcej szczęśliwie, pobrało — zaczyna wspólne życie.

Zaczynają, ci zwłaszcza, którzy się pobrali nie z wyrachowania tylko ze szczerej miłości, z głębokim przeświadczeniem, że oto szczęście — na koniec — musi przyjść — nawet już przyszło.

Będzie trwać — nie będzie trwać? — różni różnie o tym kraczą, ale tymczasem, ale teraz! Przecież i najsrożsi sceptycy nie przeczą — czas, który nowo pobrana para przeżywa oto, zowią — dla przysłowiowej najsłodszej słodyczy — miodowym miesiącem!

Jest w tym pojęciu czegoś już osiągniętego, już zdobytego pewne niebezpieczeństwo... niebezpieczeństwo spoczęcia na laurach, wenętrznego rozbrojenia się — które zawsze prowadzi do utraty zdobytych dóbr.

Zastanówmy się więc poważnie nad niebezpieczeństwem miodowych miesięcy i to dla tych właśnie, którzy pobrali się z najgorętszej miłości.

Przede wszystkim jest tu pewne pomieszanie pojęć, wprowadzające w błąd: zawarcie małżeństwa uważa się za pewne jakoby nabycie raz na zawsze praw do siebie wzajemnie, a przez to samo do szczęścia. Tak w istocie nie jest: małżeństwo — to tylko koncesja — to prawo do zdobycia sobie szczęścia.

A tak! Szczęście nie spada nam z nieba — szczęście to **plon**, na szczęście trzeba sobie zapracować, trzeba je sobie wysłużyć u życia... Srogi to, ale sprawiedliwy pan! Darmo nie da, ale co sobie pracą i wytrwałym wysiłkiem ducha wysłużyć — to rzetelnie zapłaci.

Chodzi o to, by nowożeńcy zdali sobie dokładnie sprawę, że oto należy teraz rozpocząć dopiero budowę — cegiełka po cegiełce gmachu swojego szczęścia... tylko zamki na lodzie wznoszą się w jeden mig — bez trudu!

Początek wspólnego życia, pomimo wszelkich zapowiedzianych i zrealizowanych rozkoszy — jest z reguły, jak wszystkie początki chwilą trudną i zarazem poważną, gdyż na ciąg dalszy mogącą wywrzeć wpływ doniosły.

Gdyby nawet dwoje ludzi szczerze i nieobłudnie pragnęło poznać i dać się poznać przed ślubem, pozostanie jednak aż nadto nieznanego w obojgu, i z tym nieznanym w towarzyszu, ba, z tym nieznanym w sobie samym — trzeba oswoić się, trzeba się w nim rozejrzeć, zżyć się z tym trzeba.

Pobierając się znaliśmy w najlepszym razie nasze cechy osobiste, jakoby pierwiastki, — ale jak one podziałają na siebie wzajem łącząc się? — tego nie wiemy. Dlatego tak wiele **nieznanego** spotyka mąż i spotyka żona pobierając się, nawet gdyby czas uprzedniej znajomości trwał lata, nawet gdyby oboje przedtem już żyli życiem płciowem, nawet gdyby byli wdowcem i wdową.

Miłość wzajemna, pomimo iż jest tak ważnym przyczynkiem szczęścia w małżeństwie, kryje też w sobie poważne niebezpieczeństwo.

Jak trudno jest utrzymać się na piedestale, na który ona nas wyniosła!

Jak boleśnie jest dostrzec plamę na promiennej twarzy własnego słońca!

Dlatego też słusznym jest twierdzenie, że aby pożycie dwojga było możliwe — miłość, by najgorętsza, nie wystarczy. Trzeba nie tylko się kochać, trzeba się **lubić wzajem** (to nie jest jedno i to samo!) i trzeba się szanować.

Na tym tle powstaje mocna jak mur, pogodna, stała małżeńska przyjaźń, która może przetrwać naprawdę do końca życia.

Miłość tego nie gwarantuje, gdyż miłość pomimo swoich zaparć się i poświęceń nie wyklucza bynajmnie egoizmu.

Egoizm to sprawia, że żądamy więcej niźli dajemy sami, więcej może, niż dać nam mocen współtowarzysz. Zapominamy, że w miłosnej nawet zachłanności jest zawsze okrucieństwo, jest tendencja do zniszczenia najcenniejszej i niezniszczalnej osobowości człowieka, jego najintymniejszej jaźni.

Zapominamy, że w miłości — jak zresztą może w całym życiu więcej szczęścia przynosi dawać niżeli brać...

Jednak i w tym oddaniu się istocie ukochanej tkwią znowu — zwykle typowo różne niebezpieczeństwa, dla mężczyzny i dla kobiety.

Mąż nieraz grzeszy egoizmem nawet w obdarowaniach, daje bowiem swe dary nie troszcząc się o to, czy są właściwie pożądane i czy są odpowiednie, daje dla własnej swojej rozkoszy dawania.

Żona natomiast oddając się ukochanemu, oddaje się z tak absolutnym zaparciem się własnego ja, tak bez reszty — że staje się jakoby niczym — cieniem wobec ukochanego.

Cóż, skoro dar tego rodzaju zubożyć musi zabopólne szczęście obojga.

Unicestwiony już nic nie może dać — bo sam jest niczym.

Dar taki nie może budzić ani wdzięczności, ani czci.

Taka kobieta niebawem wołać będzie w uniesieniu goryczy:

— Oddałam ci się cała, poświęciłam ci wszystko, — a ty!?

A on? — Nie przeczy. Chyba musiała oddać „wszystko" skoro ach, tak wyraźnie wyczuwa się w niej **„nie"**.

Spaliła się ofiara, — dym się ostał.

Gorzko.

Nie bezpamiętnym, ślepym całopaleniem, nie zaparciem się swojej najcenniejszej jaźni uszczęśliwić możemy naszego współtowarzysza, tylko na odwrót ciągłą i twórczą pracą nad gromadzeniem w sobie samej — dla niego — coraz to nowych skarbów piękna i dobra, a nade wszystko dążeniem razem z nim ku coraz wyższym celom.

Największym grzechem wobec miłości dwojga będzie w pożyciu ich to wzajemne obniżenie poziomu moralnego.

A bywa — niestety, bywa — że tak mąż jak żona dopuszczają się wobec siebie tej właśnie zbrodni.

Kobietę, którą się uczyniło panią swojego domu, wybrało na najdostojniejszy na ziemi urząd matki swojego dziecka, mamy uczynić narzędziem najgorszych instynktów? Mamy ją zubożyć oraz rozbroić moralnie wobec wszelkiego zła, wymiatając skrzętnie z jej duszy piękno i idealizm wszelki, czyniąc ją z gorliwością, godną lepszej sprawy, sobie podobną w pokoleniu?!

W ten sposób grzeszą często młodzi, jeszcze nie przesyceni rozpustą mężowie, a przecież można na innej drodze, niż droga bardzo smutnych i drogo opłaconych osobistych doświadczeń rozpustnika, dojść do przekonania, że tylko przez podniesienie i uszlachetnienie duszy swojej kobiety zapewnić sobie można trwałe, rodzinne szczęście i że urok kobiety odartej z największego jej może piękna — czystości wewnętrznej niedługo potrwa dla jej męża, zaś dla pasożytów, poszukujących żeru po cudzych gniazdach, stworzy podatną sferę wpływów....

Nie tylko więc szlachetniej, ale i życiowo mądrzej postąpi ten, kto uszanuje właśnie w tej młodej, z bezgraniczną często ufnością śpieszącej mu się oddać ludzkiej duszy jej białość i jej piękno.

(D. c. n.) M. Benisławska

KORZYŚĆ I SPOKÓJ DA CI

Co będzie jutro?

Moda, jak zwyczaj w lipcu, znajduje się w fazie wyczekiwania. Modele, które ku końcowi letniego sezonu zaczynają się za granicą masowo pojawiać, pokazują się stopniowo i u nas. Wielkie firmy poświęcone damskiej modzie starają się dać na jesień coś nowego. Zjawiają się w tym okresie rzeczy piękne i cudaczne, praktyczne i niedogodne. Dlaczego takie, a nie inne? Różne bywają zakulisowe przyczyny. Grają tu zarówno rolę fantazja twórców modeli, jak i względy ekonomiczne, ale względy nie na szczupłe fundusze konsumentek, tylko względy dla grubo wypchanych portfeli wielkich przemysłowców.

Jeżeli duże zagraniczne fabryki będą miały na przykład znaczniejszy zapas niesprzedanej zielonej tafty, możemy być pewne, że się tak akurat złoży, że ta właśnie zielona tafta będzie w następnym sezonie strasznie modna.

Tak było przed kilku laty z czarnym aksamitem, i oto czarne aksamitne kapelusze zjawiły się w środku lata na wszystkich modnie ubranych główkach.

Może się tak zdarzyć, że w dwóch krajach powstaną z podobnego powodu dwie bardzo rozmaite mody. Cóż się wówczas stanie?

Będzie to na pewno z korzyścią dla pań, które przechylą wówczas szalę mody na stronę kreacji piękniejszych lub praktyczniejszych.

Tymczasem cieszymy się jeszcze modą letnią, tak bardzo w ostatnich latach rozmaitą i liberalną.

Możemy tedy wybierać sukienki krótkie i wąskie, nieco dłuższe plisowane, długie suto namarszczane.

Możemy nosić żakieciki krótkie i bolera albo obfite kloszujące trzyćwierciowe.

Na główkach wszystko co nam tylko podsunie wygoda i fantazja.

Więc i berety i kepi, budki holenderskie i pielęgniarskie, fezy perskie, turbany tureckie, kapelusiki tyrolskie i czapki frygijskie, bolera hiszpańskie i malownicze wielkie kapelusze z dawnych angielskich portretów, a wreszcie na plażę wielkie kapelusze z celofanu lub proste chusteczki włościańskie, podwiązywane pod brodę.

A jaki kapelusz wybrać? Wszystkie te, w których nam do twarzy i które pasują do noszonej właśnie sukni. I kapelusze i suknie powinny się liczyć jedynie z tym, aby noszące je panie wyglądały w nich młodo i ładnie.

Która z pań ma dużo fantazji, może skorzystać z tej rozmaitości kreacji, z tej wielkiej ilości rodzajów i dozwolonej swobody w wyborze i stworzyć sobie sama jakieś oryginalne arcydzieło. Jeżeli skomponuje coś w czym jej będzie do twarzy, osiągnie na pewno sukces i znajdzie naśladowniczki. Musi tylko umieć podkreślić to wszystko co w jej typie jest charakterystyczne i ładne, a zatuszować niedostatki.

Skoro mowa o umiarze, powrócimy raz jeszcze do spotykanej stale dysharmonii między kapeluszami, obuwiem i sukniami.

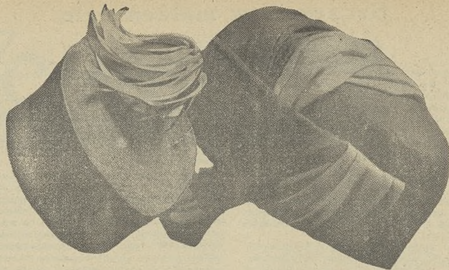
Raz po raz spotykamy dziwne kombinacje. Oto balowa sukienka, kapelusz jak na wyścigi, trepki jak na plażę lub jak do loży. obuwie jak na bal.

Można się ubrać bardzo skromnie, można w jednej parze pantofli i jednej sukience chodzić całe lato, ale w takim razie niechże rodzaj tych przedmiotów będzie utrzymany w typie jak najmniej wyrażnym, tak aby nigdy i nigdzie nie raziły.

Co rok mamy zawsze pewną ilość rodzajów i fasonów przeznaczonych dla tych osób, których możliwości finansowe są skromne, a które chcą wyglądać przyzwoicie i estetycznie.

Chcą i mogą, jeżeli tylko dokonają wyboru z namysłem.

Ew.



W walizie mojej przyjaciółki

Przede wszystkim przedstawię ją paniom. Jestto urzędniczka z Warszawy, uposażona bardzo średnio, lubiąca się zabawić, ale oszczędna i praktyczna. W garderobie jej, przeznaczonej na wyjazd, znajdują się rzeczy noszone przez nią i w zimie i zeszłego lata, tylko odpowiednio co rok uzupełniane i dobierane tak uważnie, aby ze sobą były nie tylko w zgodzie, ale aby się dopełniały.

Wpadłam do niej właśnie w chwili gdy się pakowała. Na łóżku leżała przygotowana do zabrania garderoba. Opowiem paniom co tam było. Nie dlatego abym uważała, że należy się na niej koniecznie wzorować, ale bądź co bądź wydaje mi się dość praktycznie pomyślana i wystarczająca. Niech panie same osądzą.

— W tym roku, moja kochana, mam prawie wszystko żółto-czarno-białe. Tak się jakoś złożyło, — objaśniała mnie podnosząc raz po raz jakąś sztukę z łóżka i kładąc ją do walizy.

— Miałam kilka sztuk w tych kolorach, więc postanowiłam przez jakiś czas paradować w takich barwach, żeby nie wprowadzać do mojego ubrania zamętu i nie znaleźć się w położeniu, żeby mi do danej sukni zabrakło dopełnienia w odpowiedniej barwie.

— Patrz, mam kostium kąpielowy czarny, czarny, bo jestem trochę przytęga, a czarny kolor tak wyszczupla, tylko lamowanie żółte. Na głowę chusteczka chłopska, żółta w czarny wzorek. Peleryna kąpielowa, która jest zarazem prześcieradłem, żółta z białym. Mam czarne spodnie do piżamy, a dwa przodziki — jeden wzorzysty z górującą barwą żółtą, drugi jaskrawożółty jedwabny. Żakiecik malutki, żółty z matowego jedwabiu ma zadanie dopełnienia bardzo wielu rzeczy. Będzie mi służył i do piżam, kiedy schodzę z plaży i pragnę zasłonić plecy, będzie dopełniał całości do białej sukni tenisowej i ładnie wyglądał do żółtej z crep mat. A że mam czarny kostium wiosenny, więc może się zdarzyć, że czarny żakiecik włożę do żółtej sukienki, a ten żółty do czarnej spódnicy. Do kostiumu mam bluzkę koronkową białą i żółty ciepły sweterek. Całości dopełnia sukienka z organdyny bladożółtej, do której wzięłam dwie szarfy pomarańczową i czarną. Już się niczego nie lękam. Mam jeszcze ciepły szal włóczkowy, dwa rozmaite szaliki, jeden kapelusz na drogę i jedną dużą pasterkę.

Możesz postąpić podobnie; masz kostium brązowy, możesz z nim nosić różne odcienie niebieskie albo jak wolisz koralowe. W mojej garderobie tylko palto cieplejsze stanowi odrębną całość, ze swoim burym odcieniem, ale to sprawa całkiem inna, takie palto wymaga tylko dyskretnej czapeczki i będzie zawsze odpowiednie.

— Obuwie? biorę cztery pary. Trepki na plażę, tenisówki, grube pantofle na spacery i wycieczki i pantofelki do tańca.

Poza tym? czegóż chcesz jeszcze? poza tym mało pieniędzy, bo ich więcej nie posiadam, dobry humor i apetyt i myślę, że z tymi walorami powinnam dać sobie rady.

Zaza

NOWINKI Z DZIEDZINY MODY

POWRÓT HALEK

Letnie marszczone sukienki wymagają obszerniejszych spodów, niż noszone dotychczas dessous. Spody takie są wygodniejsze bez staniczków, ale po prostu wszyte w pasek. Jestto zatem powrót do halek, które u naszych matek wydawały nam się śmiesznym anachronizmem.

WZORZYSTE PŁASZCZE DESZCZOWE

Smętne bure płaszcze deszczowe uprzykrzyły sobie swój bezbarwny żywot. W zagranicznych magazynach ukazały się już takie płaszcze, nie tylko w kratkę czy paski, ale w efektowne desenie kwiatowe.



Nie wszystkich pisarzy na tyle pasjonuje współczesność, aby poświęcali jej niepodzielnie całą swą baczność i zainteresowanie.

Istnieją duchy niespokojne, dla których teraźniejszość jest za ciasna. Wybiegają więc w przeszłość, uniesieni polotem fantazji i głodem ciekawości wiecznie niesytej poznawania minionych, odległych czasów i wydarzeń.

Dwie ostatnie nowości, które ukazały się na półkach księgarskich są potwierdzeniem, że kult przeszłości znajduje i wśród najwspółcześniejszych polskich literatów swych zagorzałych wyznawców. Świadectwem tego kultu są dwie książki: Juliusza Germana — „Amaranty" i Witolda Bunikiewicza — „Czarny karnawał".

Obaj pisarze za teren wędrówek po zabytkach przeszłości wybrali sobie ziemie polskie z okresu okupacji pruskiej na przełomie XVIII i XIX stulecia. Obaj więc zadokumentowali swe zainteresowanie jedną i tą samą epoką. Z tą tylko różnicą, że Bunikiewicz zakończył swą wędrówkę na 1806 roku, a German poszedł jeszcze śladami swych umiłowanych bohaterów, aż po rok 1813! Przeczytanie i zestawienie właśnie tych dwóch książek jest może najistotniejszą drogą do osiągnięcia z obu największych korzyści.

Bo mimo że w jednej i tej samej epoce, w granicach jednych i tych samych wydarzeń dziejowych i na jednym i tym samym terenie obracają się obaj pisarze, każdy z nich gotuje czytelnikowi tak różne wrażenia i odczucia, jak tylko różne mogą być ludzkie przeżycia, wywołane obcowaniem z dziełem sztuki.

*

Witold Bunikiewicz — „Czarny Karnawał", nakład Tow. Wyd. „Rój" 1938 r. Utwór ten nie jest w ścisłym znaczeniu powieścią, raczej jest rapsodem, osnutym na tle wypadków i nastrojów w czasach najtragiczniejszego rozprzężenia ducha narodowego Polaków po nieudanym Powstaniu Kościuszkowskim, gdy Prusacy zajęli ziemie polskie aż po Niemen i przez 10 lat gospodarzyli w kraju.

Tłem dla akcji „Czarnego Karnawału" jest właśnie owa pruska gospodarka z wiernością historyczną oddana przez autora. W gorejących sercach i umysłach Polaków tli ustawiczny płomień buntu, rodzą się rozpaczliwe pomysły wyzwolin spod władzy Fryderyka Wilhelma II i wre zakonspirowane bojowe pogotowie.

Bunikiewicz maluje całą galerię historycznych typów i postaci. Szczególnym upodobaniem otoczył autor postać Ernesta Teodora Amadeusza Hoffmanna, wielkiego pisarza romantycznych Niemiec, muzyka i malarza w jednej osobie, który z rozkazu cesarskiego pełnił w Płocku a następnie w Warszawie funkcję radcy rządu.

Środowisko niemieckie, odmalowane wiernie przez Bunikiewicza, posiada wiele cech dodatnich. A już z mistrzowskim, sobie tylko właściwym, łobuzerskim uśmiechem, podkreśla Bunikiewicz, jak to te Prusaki, ufne w potęgę swej zachodniej kultury, kultury materialnej, pogrążały się bez ratunku i sprzeciwu w nurcie duchowej kultury Polaków oraz rycerskości i gładkości ich obyczajów.

Blask gwiazdy Napoleona rozjaśnia „czarny karnawał" Polaków, napiętnowany potępieniem przez księdza Staszica. Czarny karnawał! Okres kiedy w hulankach, rozpuście i zabawie szlachta polska szukała oszołomienia i zapomnienia przed udręką niewoli i beznadziejnością jutra.

Pojawienie się Napoleona wyzwoliło wiarę w przyszłość, a z nią i ducha w narodzie.

,Na tym kończy się ostatni rozdział. A trzeba zaznaczyć, że każdy rozdział tej książki tworzy sam w sobie zamkniętą plastyczną całość. Specyficznie archaizowany przez autora język, anarchizowany nie przez dobór wyrazów, ale przez zastosowanie łacińskiej składni, nadaje wyczarowanym przez Bunikiewicza obrazom, patynę wieków.

*

Juliusz German — „Amaranty" 2 tomy, nakład Książnicy - Atlas 1938 r. Motyw tej samej epoki na warsztacie Germana przeistacza się w „Amarantach" w precyzyjnie tkany kobierzec, który się mieni przepychem barw i blaskiem złota. Na tym tle, subtelnym rysunkiem uwypukla się sylwetka księcia Józefa Poniatowskiego. W niego tchnął autor cały bezmiar tkliwego uwielbienia. Książę Pepi ukazany jest w zupełnie nowym oświetleniu. Jednakże to zbliżenie wizerunku czarującego księcia do współczesnego czytelnika, nie tylko nie grozi księciu Pepi utratą nimbu czy uroku, lecz sprzyja ożywieniu we współczesnych sercach gorącego ku niemu uczucia.

„Amaranty", które należy traktować, jako powieść historyczną z epoki księstwa Warszawskiego, płyną jakby dwoma równoległymi nurtami dziejów, dwóch wysuwających się na plan pierwszy bohaterów. Są nimi: Stanisław Montrym, legionista spod San Domingo, późniejszy huzar w Księstwie Warszawskim, oraz Dominik książę Radziwiłł, ordynat nieświeski, który jest uosobieniem wszystkich cnót i nieopatrznej bujności rycerstwa polskiego. Bohaterką życia , tych dwóch, tak odmiennych ludzi, staje się Teofila z Morawskich księżna Radziwiłłowa. W niej zamknął Juliusz German cały swój sentyment i na wskroś męskie upodobanie do „wiecznej kobiecości", każąc Teofili Kapryśnej, fantastycznej i „nieprzeniknionej" upajać i gubić swych umiłowanych.

Mimo cały żar uczuć, Teofila nie dała szczęścia ani Montrymowi, ani księciu Radziwiłłowi.

Obaj oni giną śmiercią żołnierzy. Tylko Montrym uleczony ze swego miłosnego szału. Dominikowi zaś gorycz zdradzonej miłości zatruwa ostatnie tchnienie.

Zarówno konflikty psychiczne bohaterów, jak i tło historyczne epoki, świat najwybitniejszych ówczesnych ludzi i ich środowiska, oraz rycerstwo polskie czasów Napoleonskich, są przez Juliusza Germana wyczarowane z mroków przeszłości z artystyczną plastyką i nie tylko dziejową wiernością, lecz i głębokim sentymentem, którym autor potrafił przepoić swe dzieło.

Maria Ankiewiczowa

Tydzień Praktycznej Pani

(Praca nagrodzona 1-szą nagrodą).

PONIEDZIAŁEK:

Wstałam o 6-tej, śniadanie gotowe 10 m. przed 7-mą (bułki, chleb, wędlina, kawa). Wyjście z domu męża i dzieci 7.20. Po zwykłym sprzątaniu codziennym i napaleniu w piecu, wykończyłam sukienkę wełnaną (córki), zaczętą w zeszłym tygodniu (wszycie rękawów, uszycie kołnierzyka, mankiecików, podszycie dołu). O 12-tej drugie śniadanie syna (kaszka na mleku), o 12.30 córek (chleb, masło, żółtka surowe bite z cukrem). Córki same to przyrządziły, a ja poszłam do sklepu po zakupy, a następnie wzięłam się do gotowania obiadu (krupnik, kartofle, buraczki, bitki), przy obiedzie upiekłam boczek. Po obiedzie jak zwykle czytanie gazety, pomaganie przy lekcjach, kolacja (dzieci „grzybki", my chleb, boczek, herbata), a wieczór poświęciłam pracy konkursowej.

WTOREK:

Wstałam 10 m. przed 6-tą. Dziś robię pranie (z dwóch tygodni), przynoszę kocioł, balię z komórki, a następnie przygotowuję śniadanie (boczek, chleb, kawa, dzieci — marmolada z chlebem). Po wyjściu córek i męża grzeję wodę, segreguję bieliznę, moczę, sprzątam w kuchni, w pokojach, kurzy już nie ścieram (robią to córki po przyjściu ze szkoły) i zabieram się do prania. Po 12-tej mam już wygotowaną bieliznę i kuchnię wolną do obiadu. Córka jedna przyszła ze szkoły wcześniej, więc poszła do sklepu, ja tymczasem trochę odpoczęłam i przygotowałam drugie śniadanie (kaszka na mleku). Po obiedzie (zupa z fasolki, cielęcina duszona, kartofle, ogórki), włożyłam bieliznę do wody. Kolację córki przygotowały sobie same („grzybki", herbata), gdyż bardzo lubią to robić. Reszta jak zwykle. Wieczorem nic nie robiłam, spać poszłam 8.15, ponieważ byłam trochę zmęczona.

ŚRODA:

Wstałam jak zwykle. Śniadanie (dzieci lane kluski na mleku, my boczek, chleb, herbata). Po zwykłym sprzątaniu palenie w piecu i wykończenie prania. Drugie śniadanie (chleb, masło, marmolada, herbata). Po wyniesieniu balii i kotła, idę do sklepu po zakupy. Ponieważ gotuję kapustę kwa-

szoną, a potrzebuje ona dłuższego gotowania, więc nastawiam, a następnie myję podłogę w kuchni i kończę obiad(zupa kartoflana, kapusta kwaszona, wołowina duszona, kartofle). Reszta dnia idzie zwykłym, codziennym trybem. Wieczorem czytanie.

CZWARTEK:

Ranne prace jak w poprzednich dniach. Śniadanie (jajecznica, chleb, kawa). Ponieważ po mniej dokładnym sprzątaniu poprzednich dwu dni, zwykłe sprzątanie dzisiaj przeciągnęło się trochę dłużej, więc też po zacerowaniu 2 par pończoch i 4 par skarpetek (małe cery), nic więcej przed obiadem nie zrobiłam. Do sklepu poszłam sama. Drugie śniadanie przygotowałam (lane kluski na mleku). Po obiedzie (zupa szczawiowa, kartofle, kapusta z poprzedniego dnia, mielone kotlety), wzięłam się do pisania. Kolacja (chleb, maslo, ser, herbata. Reszta jak zwykle.

PIĄTEK:

Wstałam 6.15, śniadanie (jajka gotowane, marmolada, chleb, kawa), 7.20 wszyscy wychodzą. Dzisiaj wypada sprzątanie tygodniowe, ale ponieważ wypadają święta i w przyszły piątek nie będę sprzątać, więc postanowiłam sprzątanie odłożyć do wtorku (będzie to już na „święta"). Po zwykłym sprzątaniu, palę w piecu. Ponieważ syn jest śpiący, więc go kładę spać. Mam trochę wolnego czasu, więc upiorę firanki, a przy obiedzie zaraz uprasuję. Woda jest przygotowana, tymczasem budzi się syn z płaczem, idę do niego. Gorączka (39,7), chory. Firanek oczywiście prać nie będę, po wytrzepaniu wędrują z powrotem na okna, trzeba raczej pomyśleć o gruntowniejszym uporządkowaniu mieszkania, i sprowadzenia lekarza. A więc biorę się do wytarcia podłogi na mokro i zaciągnięcia pastą. To trwa do dwunastej. Córki przychodzą ze szkoły, daję drugie śniadanie (marmolada, kawa, chleb) i wysyłam obie do sklepu. Syn nic nie je, zaledwie troszkę pomarańczy. Po obiedzie (zupa ogórkowa, makaron, jajka sadzone) udaję się do lekarza (3 km do stacji, 4 km jazdy pociągiem) do pobliskiego miasteczka. Lekarz ma przyjść następnego dnia około południa. O 6-tej już jestem w domu. Syn czuje się troszkę lepiej, opiekuje się nim mąż, a ja biorę się do sprzątania po obiedzie, szykowania kolacji (jajka na miękko, herbata) i kąpieli córek. Wieczorem, oprócz przyszykowania śniadań na dzień następny dla braci, nic nie robię. Około 8.30 kładę się spać.

SOBOTA:

Wstałam o 6.10. Po napaleniu ognia, poszłam do sklepu po pieczywo. Śniadanie (bułki, chleb, masło, jajecznica, herbata). 7.20 wychodzi mąż i jedna córka, drugą zostawiam, jest trochę przeziębiona. Po śniadaniu swoim, ubieram się i jadę zawiadomić lekarza, żeby nie przyjeżdżał, gdyż syn czuje się już całkiem dobrze. O 9-tej już jestem z powrotem, zaraz biorę się do porządków, myję naczynia, sprzątam w pokojach, szoruję podłogę w kuchni, zdejmuję bieliznę z góry i idę do sklepu. O dwunastej zaczynam gotować obiad (czerwony barszcz, kartofle, sznycle cielęce, kapusta na słodko). W czasie gotowania obiadu składam bieliznę, odnoszę do magla (5 m drogi) i zostawiłam do zmaglowania. Na 2.15 mam już obiad. Dziś wszyscy przyjeżdżają wcześniej (jeden brat wyjeżdża na każdą niedzielę do domu, więc mam mniej osób). Po obiedzie sprzątam w kuchni, przepieram szkolne fartuszki, idę z córką na stację, kupuję „Prakt. Panią", następnie idę do sklepu po resztę zakupów na niedzielę, po drodze wstępuję do magla i zabieram bieliznę. Po przyjściu do domu przeglądam „Prakt. Panią", szykuję dzieciom kolację (jajka na miękko, chleb, herbata), układam do snu, a sama myję głowę i biorę się do prasowania (mężczyźni wszyscy powychodzili, więc mi nikt nie przeszkadza). O godz. 15 m. przed 10-tą prasowanie skończone, włosy już przeschły, więc zawijam na noc na papierki. Tymczasem wszyscy przyszli do domu, szykuję teraz kolację (chleb, boczek, herbata). Nareszcie wszyscy razem. Jeden brat jedzie w niedziele do pracy, więc jeszcze jedno śniadanie na jutro i 10.30 idziemy wszyscy spać.

NIEDZIELA:

Wstałam o 7-mej. Po śniadaniu (chleb, boczek, jajecznica, kawa, syn — kaszkę) nie sprzątając wychodzimy, mąż na zbiórkę Zw. Rezer., ja z córką do kościoła (15 m. drogi). Po nabożeństwie idę na zebranie szkolne. O godz. 11-tej jestem w domu, biorę się czym prędzej za porządki. W stołowym posprzątał brat, a więc kuchnia i sypialny. Dzieci drugie śniadanie już sobie same wzięły (chleb, marmolada, kawa). O 12-tej zaczynam gotować obiad (barszcz małorosyjski, kluski z gotowanych kartofli, wołowe duszone, kisiel żurawinowy). Na obiedzie mam gościa (mój ojciec). O 2.30 obiad gotów, ponieważ wszyscy są w domu, więc podaję i zaraz sprzątam. Po południu z powodu przyjazdu ojca nigdzie nie idziemy. Po wyjeździe ojca zbieram wszystkie notatki pracy konkursowej w jedną całość.

Przy tym zastaje mię znajoma, którą zapoznałam z warunkami konkursu, a przy okazji wywiązała się rozmowa na temat „Prakt. Pani". Znajoma po przejrzeniu kilku numerów doszła do przekonania, że „Prakt. Pani" powinna być czytana przez wszystkie panie, które prowadzą albo będą prowadziły samodzielnie gospodarstwo i w jak najkrótszym czasie postanowiła zaprenumerować to poczytne pismo. Po wyjściu znajomej w dalszym ciągu pisałam, a następnie przygotowałam kolację (wędlina, chleb, herbata). A reszta jak zwykle.

A teraz spis wydatków całego tygodnia (marmoladę, kartofle i węgiel mam w domu, mleko, przynosi kobieta rano, 2 litry dziennie).

Poniedziałek:

2 kg boczku surowego	2,80
85 dk wołowego mięsa bez kości	1,19
¼ kości	10
2 kg chleba sitkowego	60
5 dk herbaty	1,50
1½ kg buraczków	18
2 cytryny	30
5 jaj	35
10 dk pasztetowej	18
Bułki	20
10 dk kiełbasy	20
½ kg mydła	75
Bielidło	10
Razem: zł	**8,45**

Wtorek:

1¼ cielęciny z kością	1,25
1 kg cukru	1,00
½ kg fasolki	20
5 jajek	35
5 dk masła	21
10 dk sera litewskiego	25
Cytryna	15
4 ogórki	32
Razem: zł	**3,73**

Środa:

1 kg cukru	1,00
1 kg wołowego mięsa	1,10
10 dk smalcu	20
¼ kg golonki	25
2 kg sitkowego chleba	60
½ kg nałęczowskiego chleba	23
10 jaj	70
60 dk kiełbasy	1,20
10 dk masła	42
Włoszczyzna	5
½ kg cebuli	20
½ kg jabłek	50
1 kg mąki	55
Razem: zł	**7,00**

Czwartek:

10 jaj	70
¼ kg bułek	20
½ kg mielonego mięsa	75
½ kg słoniny	80
½ kg szczawiu	45
¼ kg masła	1,10
10 dk smalcu	20
15 dk tartej bułki	15
2 serki	60
15 dk śmietany	23
1 kg chleba sitkowego	30
1 kg chleba razowego	28
Razem: zł	**5,76**

Piątek:

69 dk pomarańcz	1,03
¼ kg jabłek	30
2 pomar. małe	40
½ litra śmietany	60
3/4 kg makaronu	75
20 jajek	1,40
1 kg cukru	1,00
2 ogórki	20
2 kg sitkowego chleba	60
1 kg białego chleba	40
Razem: zł	**6,68**

Sobota:

2kg sitkowego chleba	60
1 kg białego chleba	40
½ kg nałęczowskiego chleba	23
¼ kg bułek	20
½ kg maślanych bułek	55
2 kg 5 dk boczku	2,87
1 kg wołowego z kością	1,10
1 kg 5 dk cielęciny	1,05
¼ kg kości	10
¼ kg żurawin	19
10 dk mąki kartoflanej	6
2 główki kapusty	50
Ocet	25
10 jajek	80
1 kg cukru	1,00
1 kg mąki	50
Razem: zł	**10,40**

Niedziela:

¼ kg wędliny	55

W niedzielę nie było większych wydatków, ponieważ wszystko było załatwione w sobotę.

Kończąc zasyłam pozdrowienia

„Kobylanka"

Lecznictwo ziołowe

BEZ CZARNY

Dziwna to zaiste roślina. Prawie wszyscy odnoszą się do niej jak gdyby z lekceważeniem, traktując poniekąd jak chwast uprzykrzony, źle pachnący, ale nie ma ogrodu w którym by go jednak nie posadzono i nie ma chyba człowieka, któryby nie słyszał coś nie coś o jego leczniczych własnościach. A jestto roślina, jeśli się tak można wyrazić, od stóp do głów pożyteczna. Świeżo rozwinięty kwiat, który suszy się w przewiewie, w cieniu, znany jest od dawna jako środek wywołujący poty, poza tym działa moczopędnie, obniża gorączkę przy zaziębieniu, przynosi ulgę przy kaszlu. Kora i korzeń działają dość silnie moczopędnie i powinny być stosowane w mieszankach moczopędnych, nawet w tak ostrych przypadkach jak puchlina wodna, kiedy stosujemy silne środki zwiększające wydzielanie moczu.

Nawet rdzeń stanowić może przedmiot handlu i bywa chętnie nabywany w aptekach, służy bowiem jako materiał do pewnych zabiegów.

Korę i korzenie najlepiej zbierać na jesieni, a przy zbieraniu kory jednocześnie wydobywać rdzeń, który wtedy tylko ma wartość handlową, jeśli uda nam się wydostać czy wysunąć z gałęzi wałeczki długie, które należy przechować czyściutko w suchym, przewiewnym miejscu.

Powidełka z jagód bzowych działają rozwalniająco, ale w sposób łagodny i są znakomitym środkiem dla osób skłonnych do obstrukcji. Dla ich pięknego koloru można jagody bzowe dodawać do marmolad, do win i soków owocowych. Można je też spożytkować w kuchni. Marmolada czy powidełka nie muszą być traktowane jako lekarstwo, przyrządzone starannie nadają się do użytku jak wszelka inna marmolada.

Przy zaziębieniach można stosować następującą mieszankę: Liści babki (o której w poprzednim numerze była mowa) gr. 50
Kwiatu bzowego gramów 50;
Ślazu korzenia 50;
Anyżku tłuczonego 25 gramów.

Wziąć 3 łyżki czubate ziółek, zalać trzema szklankami ukropu, po ½ godzinie odcedzić, poddzielić na 6 porcji, ocukrzyć lub dodać miodu i pić gorące co 2 godziny.

Jako środek moczopędny:
Pomurnika (nie pomornika) 10 gramów,
Kory bzowej lub korzenia 60 gramów,
Anyżku tłuczonego 10 gr.,
Liści poziomki 15 gr.,
Liści porzeczki czarnej 10 gr.

Całą tę ilość rozdzielić na 7 części, jako porcji dziennnych, ilość ta zatem wystarczy na tydzień. Codziennie z jednej części przygotować napar, zalewając 2½ szklankami ukropu. Scedzić, podzielić otrzymany płyn na 6 porcji i pić co 2 godziny.

POWIDEŁKA BZOWE

Oskubane z gałązek, opłukane i osączone na sicie rozgnieść łyżką w rondlu i dusić do zgęstnienia, kiedy zaczną gęstnieć wsypać cukru ½ kg na każdy kilogram jagód. Cały czas duszenia nie powinien trwać dłużej nad 30 minut. Spożywanie codziennie łyżki tej marmolady z czerstwą bułką, znakomicie działa na trawienie.

WINO BZOWE

Można zaliczyć do wybornych win czerwonych, ma jednak tę wadę, że do sześciu lat zachowuje pewien właściwy jagodom bzowym zapach, psujący jego aromat. Później staje się doskonałe. Z 3 kilogramów jagód można otrzymać 10 litrów wina. Jagody zalać 3 litrami ukropu, niech postoją do drugiego dnia, nazajutrz zagotować wszystko razem i kiedy ostygnie wycisnąć przez płótno. Pozostałe jagody zalać powtórnie, wymieszać, wycisnąć aż do otrzymania 10 l. płynu. Potem, jeżeli chcemy otrzymać wino lekkie, dodajemy 2 kg cukru, dla cięższego wina trzeba dodać 2½ do 3. Płyn już razem z cukrem podgrzać, aż do zagotowania, ostudzić i do letniego (25° C.) dodać drożdże (najlepiej Malaga lub Madera). Po skończeniu procesu fermentacyjnego dobrze często je przelewać.

Zapasy na zimę

GOTOWANIE KONSERW

Z uwagi na częste zapytania, dotyczące czasu gotowania konserw, powracamy do tej sprawy jeszcze aby dać pewne wyjaśnienia ogólne.

Owoce drobne i delikatne, jeżeli były przedtem obgotowane i od razu ciepłe wlane i zamknięte mają dosyć 15 minutowego gotowania, licząc na słoiki litrowe.

Niegotowane przed włożeniem, potrzebują 20 — 25 minut. Owoce twardsze i większe, np. gruszki, renklody 30 — 35 minut. Woda nie powinna wrzeć, ale tylko lekko drgać. Temperatura potrzebna do sterylizowania jest niższa niż stopień wrzenia, gotujemy jednak dla wygody, żeby nie potrzebować termometru, zatem już lekkie gotowanie się wody całkowicie wystarcza.

Jarzyny gotujemy dwukrotnie, ponieważ po zabiciu drobnoustrojów trzeba jeszcze zniszczyć zarodki, które pozostają po pierwszym gotowaniu.

BARWIENIE OWOCÓW

Co się tyczy barwienia owoców należy go odradzić. Przeważnie używamy w tym celu bretonu, ale barwienie musi mieć miejsce przed sterylizowaniem. Pierwsze obgotowanie robimy w lekkim syropie zafarbowanym bretonem, ten syrop wylewamy i owoc zalewamy świeżym. Breton nie jest szkodliwy, ale spożywanie rzeczy bądź co bądź niejadalnych, zwłaszcza dla dzieci, nie jest wskazane.

Ilość zastosowanego bretonu zależy od upodobania i wypróbowania.

KOPER NA ZIMĘ

Koper można solić lub suszyć. Przy obydwóch systemach traci on sporo zapachu, tak, że bierzemy go do potraw więcej.

Najpraktyczniej koper suszyć w piecu lub na piecu, bardzo letnim (35° C.) całymi gałązkami, stopniowo, po trosze, w ciągu lata. Suchy zetrzeć na miał, zsypać do suchej flaszki, zakorkować.

Do solenia można go przesiekać i obficie posypać solą, układać w słoiki, dobrze ściskając, na wierzch dać warstwę soli, hermetycznie zamknąć. Z soli i soku rośliny wytworzy się płyn, w którym się koper dobrze zakonserwuje. W miarę jak się koper w słoiku uleży, dokładać świeżym i solą. Przed użyciem do potraw uwzględnić zawartą w koprze sól, ewentualnie na sitku z soli wypłukać.

KONFITURA Z RÓŻY

Od płatków róż, przeznaczonych na konfiturę odciąć żółte końce, wsypać w miskę, oblać ukropem, po chwili odsączyć i wycisnąć. Skropić sokiem z cytryny dla wywołania lepszego zabarwienia.

Na kilogram płatków surowych wziąć 2 kg cukru, wlać 3 szklanki wody, syrop zagotować, zszumować, włożyć różę i smażyć powoli aż się listki zrobią przejrzyste, pod koniec wlać 15 dk syropu ziemniaczanego. Jeżeli dużo soku, zlejemy go osobno, a konfiturę osobno. Słoiki zawiązać pergaminowym papierem (perga-mirem). Jeżeli konfitura ma za słaby zapach, wlać na słoik litrowy 2 — 3 krople różanego olejku.

RÓŻA UCIERANA

Płatki róży odsiać z pyłku na sicie, uciąć żółte końce. Wsypać płatki w rondelek czy garnuszek, ubić i odmierzyć taką ilość cukru, ile było płatków. Brać po trosze i w misce niepolewanej (makutrze) ucierać różę z cukrem drewnianym wałkiem, co utarte odkładając na salaterkę. Kiedy utrzemy całą masę, włożyć z powrotem w miskę, wcisnąć soku z cytryn tyle, aby wszystko zwilżył, dobrze wymieszać i w słoju bardzo szczelnie ubić, żeby nie było nigdzie szpary.

Owiązać perga-mirem, trzymać w suchym, chłodnym miejscu. Gdyby się zdawało, że konfitura ma za słaby zapach, dodać w czasie ostatniego wymieszania 2 — 3 krople olejku różanego na litr konserwy.

Od Wydawnictwa

1) Przy wypełnianiu przekazów prosimy o czytelne podawanie imienia, nazwiska i adresu oraz o wymienienie na odwrocie, na jaki cel pieniądze są przysłane — prenumerata, broszury i książki, ogłoszenia i t. p.

2) Przy komunikowaniu nam o **zmianie adresu** prosimy podawać **oprócz adresu nowego także i adres dotychczasowy,** gdyż spis prenumeratorów prowadzony jest nie według nazwisk, lecz według miejscowości (poczt).

3) O przerwie i zaprzestaniu prenumeraty prosimy zawiadamiać naszą administrację, lub zwracać bezzwłocznie pismo pod naszym adresem z dopiskiem „Nie przyjęto".

Przepisy dietetyczne dla chorych na kamnicę woreczka żółciowego

Woreczek żółciowy stanowi zbiornik, do którego spływa żółć, produkowana przez wątrobę. W woreczku żółciowym żółć ulega zagęszczeniu. Z różnych przyczyn, których tu omawiać nie będziemy, w woreczku żółciowym wytwarzać się mogą większe lub mniejsze kamyki — stan taki określa się mianem kamnicy. Z woreczka żółciowego treść w nim zawarta odpływa za pomocą wąskiego kanału do przewodu pokarmowego — a mianowicie do dwunastnicy, będącej częścią jelita, położoną najbliżej żołądka.

Jeśli do owego przewodu przedostanie się mały kamyk, lub też choćby zakorkuje przewód, od strony woreczka, następuje gwałtowny napad bólowy, któremu nieraz (choć nie jest to regułą) występują objawy żółtaczki, czyli przedostanie się żółci do krwi.

Kamnica woreczka żółciowego przeważnie występuje u kobiet, zwlaszcza otyłych, rzadziej natomiast u mężczyzn.

Poza leczeniem tak zwanym farmakologicznym, to znaczy przy pomocy leków, bądź też operacyjnym, niezbędne jest przestrzeganie odpowiedniej diety przy kamnicy woreczka żółcowego. Dieta — nazwijmy ją „A" — odnosić się będzie do okresu pogorszenia, t. j. wówczas, gdy występują napady bólowe, aż do ich zupełnego uspokojenia, oraz zupełnie inna — określimy ją „B" w okresie gdy chory czuje się dobrze i bólu nie odczuwa.

Przy diecie, którą określiliśmy mianem „A" istnieją trzy okresy. I-szy przy samym napadzie bólowym polega na podawaniu choremu wyłącznie płynów ciepłych — a nawet w miarę możności gorących, w małych porcjach. Płyny te to: herbata gorąca dobrze słodzona z sokiem cytrynowym, lub innym sokiem owocowym; (po dodaniu soku podgrzać należy herbatę aby była dobrze gorąca) początkowo płyny podawać w małych ilościach ¼ do ½ szklanki, poza tym można podawać różne soki z surowych jarzyn i owoców, jako to: marchwi, buraków, cytryn, pomarańczy lub winogron. Soki surowe powinny być ogrzane w tak zwanej „łaźni" — czyli szklankę z sokiem włożyć do rondelka z gorącą wodą, i trzymać tak długo aż się dobrze ogrzeje. W tym I-szym okresie dieta polega wyłącznie na podawaniu wyżej wymienionych płynów. Do soków można dodawać dowolną ilość cukru — do smaku. Płyny te podaje się w małych ilościach, a często (np. ¼ szklanki mniej więcej co godzina lub ½ godziny). Ogółem chora powinna wypić do 8 szklanek dziennie.

W okresie II-gim, to jest 3 —4 dni po ustąpieniu bólów poza wyżej wymienionymi płynami podawać przetarte owoce surowe (podgrzane!) i trochę kompotu, dobrze osłodzonego. W drugim i trzecim dniu stosowania tej diety podawać można trochę białego, czerstwego pieczywa (50 gr na dobę), dzieląc tę porcję na 3 — 4 razy.

W III okresie poza wyżej wymienionymi pokarmami rozpoczynamy podawanie przecieranych gotowanych jarzyn. Jarzyny dobrze rozgotowane, doprawić oliwą lub też masłem świeżym. Oliwa jest lepszą, gdyż rzadziej wywołuje występowanie bolesności woreczka żółciowego. Dodając zaś do jarzyn masła lepiej nie topić go, a podać w stanie świeżym. Przez pierwsze 2 — 3 dni stosowanie diety III okresu — jarzyny gotowane podawać tylko jeden raz dziennie. Zwracać też uwagę aby przy jednym posiłku nie spożywała osoba chora jednocześnie i jarzyn i owoców surowych lub soku. Między spożyciem każdej potrawy upłynąć musi około ½ godziny.

Stosując w kamnicy woreczka żółciowego dietę z dość obfitą ilością płynów, jak to podaliśmy powyżej, należy zwrócić uwagę na ilość wydalonego moczu. O ile ilość moczu wydalonego przez osobę chorą w przybliżeniu odpowiada ilości wypijanych płynów, dowodzi to dobrego znoszenia tego rodzaju diety. Zmniejszenie się ilości moczu, — to jest gdy osoba chora zaczyna oddawać go mniej niż normalnie, dowodzi złego znoszenia diety płynnej, należy wówczas podawać mniej płynów, a więcej potraw papkowatych.

Spośród jarzyn, istnieją takie, które nie powinny być podawane chorym z kamnicą — a mianowicie: jarzyny strączkowe, jak fasola i groch, wszelkie kapusty (również brukselka i kalafiory).

Ponieważ kamnica woreczka żółciowego jak i jego stan zapalny, należy do rzędu chorób przewlekłych, przebiegających z częściej, bądź rzadziej występującymi napadami bólowymi, w okresach względnego zdrowia, to jest wówczas gdy chora osoba nie odczuwa dolegliwości chorobowych, stosowanie pewnych ograniczeń dietetycznych jest wskazane. Pierwszym punktem będzie tu świeżość potraw i to nie tylko samych produktów; chodzi o to by potrawa ugotowana była od razu podana do spożycia. Potrawy odgrzewane nie są pożywieniem odpowiednim dla osób chorych na wątrobę czy też woreczek żółciowy.

Przy rozszerzaniu diety po III okresie diety (patrz wyżej) rozpoczynamy od podawania gotowanego, białego mięsa, najlepiej przepuszczonego przez maszynkę. Do tak przygotowanej papki mięsnej dodaje się trochę świeżego masła, którego ilość początkowo nie powinna przekraczać 20 gr na dobę, później zaś — do 50 gr.

Mleko podajemy początkowo rozcieńczone (np. z herbatą) po kilku dniach mleko pełne i to zarówno słodkie jak kwaśne, bądź też kefir. Ser — naodpowiedniejszy jest nietłusty twaróg lub biały ser zwykły. Sery tłuste nie powinny się znajdować w jadłospisie chorego, chyba w razach wyjątkowych, dla urozmaicenia pożywienia.

Jaja powinno się spożywać przy kamnicy woreczka żółciowego z dużą ostrożnością, gdyż powodują często jeśli nie napad gwałtownych bóli, to pobolewanie. Można natomiast używać jaj do potraw mącznych np. klusek, makaronu.

Duże znaczenie ma również spożywane potraw pod względem ilościowym. U cierpiących na kamnicę woreczka żółciowego przeważnie istnieje dość znaczna otyłość. Dotyczy to zwłaszcza kobiet. Tacy chorzy powinni nie tylko stosować ograniczenie co do jakości, ale i ilości pokarmiania. Stopniowe ograniczenie ilości potraw jest najodpowiedniejsze, powoduje bowiem powolne ochudzanie, które zawsze okazuje się najtrwalszym — w przeciwieństwie do ochudzeń gwałtownych, przy których chory szybko powraca do swej dawnej wagi lub, co gorsza, bardzo często przekracza ją jeszcze!

Osoby szczupłe, cierpiące na kamnicę woreczka żółciowego, nie potrzebują naturalnie stosować ograniczeń ilościowych, mogą też spożywać więcej pieczywa (najlepiej czerstwego) mięsa i ewentualnie tłuszczów (oliwy lub masła) o ile nie wywołują dolegliwości.

Osoby, prowadzące kurację pod kierownictwem lekarza, mogą naturalnie korzystać z diety bardziej indywidualnie ułożonej.

Dr J. E.

Tygodniowy jadłospis

NIEDZIELA:

Obiad:

Zupa rakowa lub chłodnik.
Bitki cielęce z sosem pieczarkowym.
Kalafior z masłem.
Kruche ciastka z agrestem.

Wieczerza:

Omlet z zielonym groszkiem.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Rosół z cielęciny z lanymi kluskami.
Potrawka cielęca z ryżem w sosie koperkowym.
Budyń ze szpinaku z sadzonymi jajami.

Wieczerza:

Pierożki z serem na zimno, ze śmietaną.

WTOREK:

Obiad:

Zupa pomidorowa z kaszą perłową.
Baranina duszona z marchewką.
albo wieprzowina z kalarepką.
Makaron z sosem grzybowym.
Kompot z agrestu i truskawek.

Wieczerza:

Pierogi z czereśniami i śmietaną.

ŚRODA:

Obiad:

Zupa truskawkowa z kluseczkami lub kulkami ptysiowymi.
Pieczeń cielęca z mizerią.
Kapusta faszerowana.
Galaretka cytrynowa z poziomkami.

Wieczerza:

Zimna cielęcina z sałatą surówkową.

CZWARTEK:

Obiad:

Zupa kalafiorowa z grzankami.
Klops cielęcy z mizerią.
Jarzynki mieszane w kruchym cieście.
Suflet poziomkowy.

PIĄTEK:

Obiad:

Kaszka krakowska na grzybowym smaku.
Karasie smażone, sałata, młode ziemniaki.
Szarlotka z mieszanych owoców.

Wieczerza:

Marchewka z grzankami.

SOBOTA:

Obiad:

Zupa koperkowa z franc. kluskami.
Kalarepa faszerowana.
Schab z młodymi ziemniakami.
Kompot.

Wieczerza:

Zimny schab, sałata z ogórków i rzodkiewek w śmietanie.

Wspominałam już o tym, że mleka kwaśnego dlatego nie wymieniam, ponieważ kto je lubi może mieć z niego codziennie wieczerzę, a od czasu do czasu nawet podać je jako zupę.

Zapraszamy Panią

do wzięcia udziału w letnim konkursie „Praktycznej Pani". Szczegóły zostały ogłoszone w Nr 27 naszego tygodnika, który w razie potrzeby wyślemy Pani odwrotnie, po otrzymaniu znaczka pocztowego na gr 30.

Lipcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

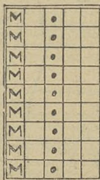
W trzech najbliższych numerach naszego pisma, od niniejszego począwszy, ogłosimy jak w ubiegłych miesiącach — 9 zadań różnego typu. Termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu, upłynie 15 sierpnia r. b., przy czym można przesyłać jednorazowe rozwiązania zadań po wydrukowaniu wszystkich dziewięciu, należy jednak załączyć 3 kupony, lub kupony odpowiadające rozwiązaniom. Sz. Panie Prenumeratorki nie potrzebują nadsyłać kuponów, natomiast kupony te są wymagane od uczestniczek konkursu, które są tylko Czytelniczkami, ale nie prenumerują naszego tygodnika. Nadsyłający przynajmniej trzy trafne rozwiązania brać będą udział w losowaniu nagród. Za trafne rozwiązania uważa się takie, w ktróych podano ostateczny sens rozwiązania i jeśli są wyrazy pomocnicze, te wszystkie takie wyrazy — natomiast rysunki nie są konieczne. Rozwiązania należy nadsyłać pod adresem. Redakcji z dopiskiem: „Rozrywki umysłowe", podając czytelnie imię, nazwisok i adres osoby rozwiązującej.

ZAGADKA Nr 1

Początek nie jest wierzchem, środek jest wart niewiele, koniec jest samogłoską. Całość to część ubrania kobiety?

LOGOGRYF Nr 2

ul. p. A. M. z nad Sanu.



Odgadnąć 9 wyrazów zaczynających się literą „M". — Środkowy rząd oznaczony krzyżykami da imię i nazwisko wybitnego pisarza polskiego młodego pokolenia.

Znaczenie wyrazów: 1. Ranga oficera. 2. Nazwa inaczej. 3. Pospolite imię żeńskie zdrobniale. 4. Wygłaszający przemówienie. 5. Zaimek w jęz. niemieckim. 6 Święte miasto Arabów. 7. Pewna ilość wełny lub nici. 8. Narzędzia kowalskie. 9. Imię żeńskie.

ARYTMOGRAF DZIĘKCZYNNY Nr 3

W podzięce za nagrodę uzyskaną w marcowym Konkursie rozrywek umysłowych p. N. Kazimierz Kozłowski w/m, jako jedyny przedstawiciel brzydkiej połowy rodzaju ludzkiego, uczestniczący w tym konkursie, ułożył arytmograf dziękczynny, który niżej podajemy do rozwiązania.



1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31	32	33	34	35
36	37	38	39	40
41	42	43	44	45
46	47	48	49	50
51	52	53	54	55
56	57	58	59	60
61	62	63	64	65

Posługując się wyrazami klucza pomocniczego należy na rysunku zamiast cyfr podstawić odpowiadające im litery, które czytane w porządku naturalnym dadzą rozwiązanie.

Klucz pomocniczy:

A. 62 — 40 — 2 — 4 — 58 — 57 — 10— 11 — 12 — 13 — 62 — 5 — 15 — 7 = Tytuł czasopisma.

B. 20 — 1 — 30 — 39 — 21 — 52 — 1 — 32 — 35 — 38 — — 35 = Miasto powiatowe na suwalszczyźnie, założone przez królowę Cecylię Renatę i nazwane imieniem Jej męża.

C. 3 — 6 — 9 — 18 — 23 — 9 — 19 = Wolność inaczej.

D. 27 — 37 — 49 — 33 — 17 — 50 = Roślina wodna, grzybiel.

E. 22 — 16 — 26 — 24 — 25 — 34 — 46 — 44 = Narzędzia do rąbania.

F. 29 — 55 — 41 — 42 — 43 — 61 — 4 = Dozorca toru kolejowego.

G. 31 — 28 — 45 — 54 = Część ciała.

H. 47 — 36 = Część wozu.

I. 60 — 63 — 64 — 48 — 51 = Rodzaj pojazdu konnego.

K. 59 — 14 — 53 — 65 = Wodze konia inaczej .

L. 56 — 2 — 11 = Poeta, przyjaciel Mickiewicza.

NAJNOWSZA RADIOSTACJA W POLSCE

Z daleka już widać strzelistą wieżę radiostacji w Baranowiczach, z odległości około 14 kilometrów. Jest to przecież druga co do wysokości wieża antenowa w Polsce (po raszyńskiej). Liczy sobie zaś 141,5 mtr wysokości, a jej towarzyszka, która ma stanąć wkrótce obok, liczyć będzie jeszcze o 4 metry więcej.

Wieża ta największy też wywołuje podziw w Baranowiczach i okolicy i najwięcej się o niej mówi...

Z całego miasta schodzą się ciekawi, śledząc postępy jej budowy, licząc osiągnięte już metry i podziwiając pracowników, którzy z nadzwyczajną zręcznością wspinają się w górę, ustawiają i umocowują coraz nowe przęsła.

Na tle zielonych świerków pięknie odbijają kremowe mury i rysuje się nowoczesna bryła budynku najmłodszej naszej rozgłośni. Wewnątrz podzielony on jest na dwie części: techniczną i administracyjno-programową. Wielki hall stanowi centrum budynku. Prowadzą z niego schody na piętro, gdzie znajdują się kancelarie, programowa i administracyjna, na parterze zaś mieszczą się: gabinet dyrektora, studio i pokój speakerów. Stąd też wejść można do części technicznej rozgłośni. Urządzenia jej mieszczą się w jasnych przestronnych salach i są ostatnim „krzykiem" techniki. Rozgłośnia rozporządza mocą 50 kw, równą mocy rozgłośni we Lwowie i Wilnie.

*

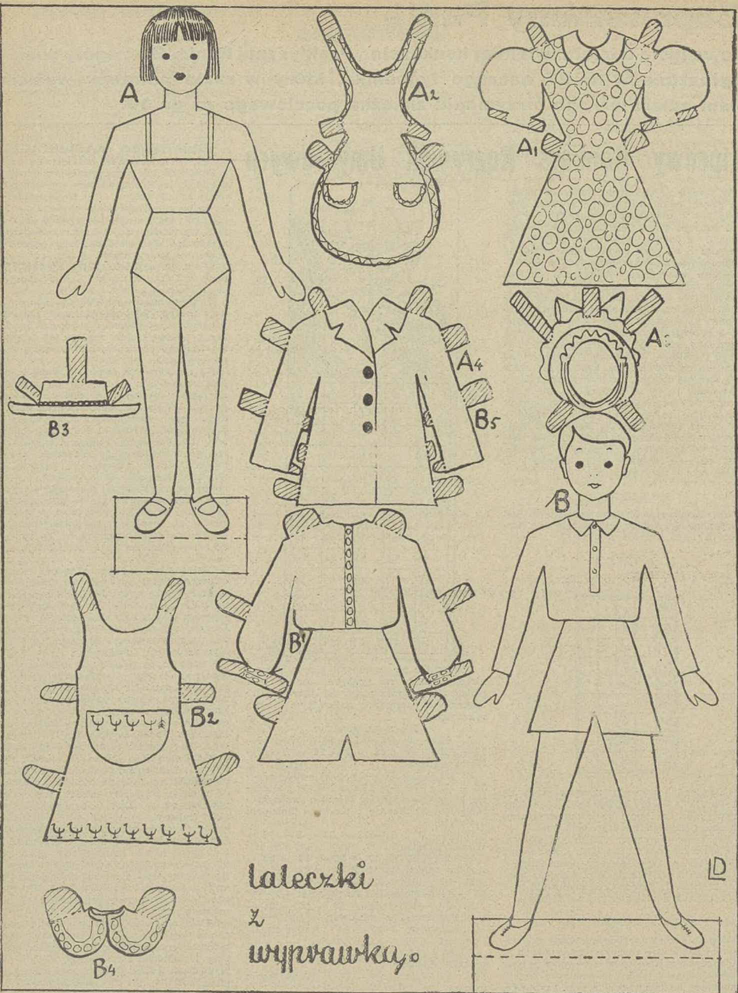
Służba nowej rozgłośni będzie ciężka i odpowiedzialna. Terenem jej działania są okolice Polski najbardziej bodaj zaniedbane kulturalnie. Tutaj Polskie Radio musi wydobyć z „terenu" stare polskie wartości i tradycje, a równocześnie przynieść i krzewić na nim kulturę i gospodarczą i artystyczną Polski dzisiejszej.

Tereny te, to jednak pod każdym względem pole do pracy bardzo wdzięczne. Ziemie Nowogrodzka i Poleska, które głównie obejmie swym zasięgiem Rozgłośnia Baranowicka, to przecież ziemie, które wydały Tadeusza Kościuszkę i Adama Mickiewicza, Tadeusza Reytana i Orzeszkową... To przecież teren akcji najbardziej polskiej epopei — „Pana Tadeusza", i budzących i krzepiących ducha powieści Rodziewiczówny. Żyje na nich lud częściowo od wieków polski, w całości zaś będący, również od wieków, pod wpływami polskiej kultury.

Stworzyć dla tych ziem jak najściślejszy kontakt z dzisiejszą Polską, przynieść im też żywe słowo kierowników prac państwowych polskich, udostępnić i urealnić im niejako postulaty i hasła dzisiejszej naszej państwowości i wskazania ich realizacji — to zadania leżące przed naszą najmłodszą radiostacją.

Wieże rozgłośni Polskiego Radia w Baranowiczach, to jakby najnowocześniejszy znak zasięgu polskiego słowa, polskiej kultury i zachodniej cywilizacji.

KUPON Nr 1 LIPCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".



Opis na str. 23-ej).

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Pani Ninie.

Jeżeli mąż nie chce się zgodzić na pracę Pani w biurze, to powinien, moim zdaniem, przeznaczyć Pani pewną sumkę na własne Jej potrzeby. Przecież to tak przyjemnie mieć swoje pieniądze bez konieczności zdawania z nich rachunku. Każdy z nas ma jakiś cel lub upodobanie, do których urzeczywistnienia dąży i jest szczęśliwy, jeżeli je może zrealizować własnymi środkami. Zdaje mi się, że ta sprawa powinna mieć ogólne zastosowanie. Nie można oczywiście podawać sumy, gdyż ta jest zależna od budżetu domowego, ale w zasadzie pani domu powinna mieć swój grosz, przeznaczony dla swoich tylko osobistych potrzeb. Przecież to od jej zabiegów i wysiłków zależy wydajna a tak uciążliwa praca przy prowadzeniu domu, niechaj więc ma za to swoją własną, choć niewielką pensyjkę, którą mogłaby dysponować według swej chęci i woli.

Brzydotce.

Sądząc z nadesłanej fotografii należało by zmienić pseudonim na wręcz przeciwny.

Z miłą chęcią poradziłabym Pani w sprawie imieninowego prezentu dla znajomej, nie znając jednak gustów solenizantki, będzie mi trochę trudno. W tym wypadku pomoże Pani Jej własna intuicja. Niech Pani pamięta, że znajomej Pani zrobi przyjemność nie tyle wartość podarku, ile serdeczna Pani wnikliwość i chęć dostosowania się do jej upodobań. Nieraz mały drobiazg, umiejętnie wybrany, przyda się więcej niż przedmiot kosztowny, nie mający zastosowania, a więc bezużyteczny.

P. Oli z Bydgoszczy.

Najlepiej się tym nie przejmować. Kobiety bywają często zazdrosne i tym tylko mogą tłumaczyć ową krytykę Pani ubrania przez Jej koleżanki. Radzę te uwagi zbywać milczeniem lub żartem np., że właśnie ktoś ze znajomych pochwolił strój przez nie zganiony. Gdy te panie zaczną spostrzegać obojętność na powtarzane przez nie docinki, przestaną dokuczać Trzeba się tylko uzbroić w pewną dozę cierpliwości i wyrozumiałości dla swego otoczenia.

WINO Z POMIDORÓW

Pani Ch. z Dąbrówki.

Z pomidorów można zrobić wino, które ma tę zaletę, że w kilka miesięcy po ukończeniu fermentacji jest gotowe do użycia.

Soku nie należy rozcieńczać wodą. Do przerobu wziąć owoce zupełnie dojrzałe, z 10 kilogramów powinno wyjść najmniej 6 litrów soku, do którego dodać 3 — 3¾ kg cukru nierafinowanego, razem zagotować, a gdy przestygnie dodać dobre drożdże wina greckiego lub hiszpańskiego i 2 gramy węglanu amonu.

Wszystkie wina robią się zasadniczo jednakowo, ponieważ jednak każdy owoc zawiera inny procent kwasu i cukru, do każdego dodajemy o tyle cukier lub wodę, aby otrzymać potrzebną proporcję. Kiedy już płyn zawiera proporcję należytą, postępujemy już normalnie.

ŁATWE WINA GOTOWANE

Jedna z naszych miłych i życzliwych nam czytelniczek pisze do nas co następuje: „posyłam Sz. Pani parę przepisów, przede wszystkim wina. Radabym się podzielić ze wszystkimi współczytelniczkami. Od kilku lat robię wina gotowane, są łatwiejsze w robocie i nie czuć ich surowizną. Pragnęłabym aby z mego doświadczenia ktoś skorzystał. Może trochę za późno daję, ale będą jeszcze porzeczki, wiśnie, może zdążę się przysłużyć.

WINO PORZECZKOWE

Gotowane.

Cztery litry porzeczek, 2 litry wody, jeden kg cukru. Zagotować wodę z cukrem, zszumować, wrzucić przebrane porzeczki, zagotować, gotować minut 5. Przykryć kiedy ostygnie przecedzić przez płócienny woreczek, wlać do gąsiorka, włożyć 5 dk. rodzynków. Gąsiorek owiązać płótnem, niech stoi 8 tygodni. Zlać w butelki, trzymać w suchej piwnicy, na Boże Narodzenie będzie dobre do picia.

Jeżeli porzeczki białe, to przy zlewaniu do butelek dodać trochę esencji rumowej, będzie doskonałe.

Tak samo można robić z jeżyn wino, przypominające malagę. Będzie słodsze niż porzeczkowe.

WINO Z JABŁEK (TOKAJ)

Gotowane

Cztery kilogramy jabłek, 2 litry wody, 1 kg cukru. Jabłka renety albo antonówki obrać (łupin nie wyrzucać) pokrajać w plasterki, zagotować wodę z cukrem, zszumować, dodać łupinki, chwilkę pogotować, wybrać starannie durszlakową łyżką i dopiero wrzucić jabłka. Zagotować kilka razy, odstawić, przykryć i zostawić nie dłużej jak na ½ godziny, żeby się jabłka nie rozgotowały.

Przecedzić, wycisnąć, zlać płyn do gąsiora, dodać 5 dk rodzynków, zawiązać płótnem, niech stoi 8 — 10 tygodni. Zlać w butelki. Chcąc mieć ładny kolor wina, wziąć szklankę wody, szklankę cukru, 3 garście łupin z jabłek. Łupiny podrumienić nie za mocno w piecyku, zagotować i płyn ten dodać do wina.

Pozostały miąższ przesmażyć z cukrem na marmoladę.

WYBORNY BARSZCZ Z RABARBAREM

Udusić jak zwykle buraczki z masłem, z dwoma grzybkami czy pieczarkami, pietruszką, koperkiem. Osobno sparzyć na (4 osoby) 3 — 4 łodygi rabarbaru, dodać do buraczków, zabielić śmietaną, zagotować. Podawać zimny lub gorący.

Dużo pozdrowień dla wszystkich.

M. B. Susiec.

MORWA

Najpraktyczniej było by owoc morwy zużytkować na wyrób wina. Otrzymane wino, jeśli mu się pozwoli kilka lat „dojrzewać", ma doskonały silny bukiet. Chcąc zrobić wino, dodajemy tylko cukier do surowego soku, bez wody. Na 10 litrów soku dla win lekkich dajemy 1¼ cukru, dla win ciężkich 2 kilogramy.

Zarówno w „Kalendarzu Pr. Pani" jak w rocznikach 35-ym i 37-ym była obszernie mowa o sposobach wyrabiania wina.

Na konfiturę jest morwa trochę mdła. Do smażenia wybrać owoc niezupełnie dojrzały, syrop zaś doprawić kwaskiem cytrynowym.

ZWIOTCZENIE SZYI

„Jadwiga z Piotrkowa".

Na zwiotczenie szyi i podbródka należy postępować w następujący sposób: wieczorem myć wodą ciepłą i mydłem lanolinowym, opłukać i dobrze natrzepać wodą zimną z dodaniem octu aromatycznego w stosunku 1 łyżeczka na szklankę wody, po osuszeniu cały podbródek lekko masować ruchem z góry w dół — 3% maścią kamforową na coldkremie i potym podbródek codziennie na 1 godzinę podwiązać bandażem elastycznym. Bandaż musi być koniecznie z gatunku elastycznych, rozciągających się, porowatych.

O jakichkolwiek środkach, które miałyby sztucznie wypełniać zapadnięte miejsca, a więc wywoływać jakieś ztuczne opuchnięcia, nie słyszałam, w każdym bądź razie nie są to środki poważne — bo wszystkie opuchnięcia trwać mogą bardzo krótko i nie zawsze są wskazane, a mogą być nawet szkodliwe. Niech więc Pani tego rodzaju środków nie szuka — bo szkoda na nie czasu i pieniędzy.

Na wypełnienie miejsc odchudzonych p[illegible]maga specjalny masaż, ale, niestety, n[illegible]wszędzie umieją go zrobić, a opisywać spo[illegible]sób jego wykonania na łamach pisma zająłoby tak dużo miejsca, że trzeba by napisać całą broszurę.

Najlepiej było by, aby Pani rozpoczęła właściwą pielęgnację twarzy, mogło by to dać również dodatnie wyniki, ale musiałaby Pani podać mi więcej szczegółów o sobie i zwrócić się do mnie bezpośrednio.

Puder używa Pani dobry, chociaż może nie bardzo właściwy.

GĘSIA SKÓRKA

„S. J.".

Jak postępować z tego rodzaju cerą tłustą, znajdzie Pani wskazówki w Nr 25 Praktycznej Pani z dnia 18 czerwca tego roku.

Dopiero ostatni puder jest dla Pani cery dobry—poprzednie były nawet bardzo nieodpowiednie.

Co do czerwoności nosa musi Pani zapytać lekarza chorób wewnętrznych, bo mogą tu wchodzić w grę niedomagania organów kobiecych, stan nerwowy itp.

Na tak zwaną gęsią skórkę na rękach, którą Pani nazywa „kurze łapki" trzeba myć wieczorem wodą ciepłą i mydłem salicylowym, po namydleniu lekko przetrzeć cegiełką pumeksową, opłukać i po osuszeniu posmarować 3% maścią salicylową na eucerynie i obandażować.

Rano umyć wodą ciepłą, mydłem salicylowym, po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć płynem składającym się w równych częściach z wody kolońskiej, gliceryny i soku z cytryny, można do tego dodać kilka kropli olejku migdałowego, płyn ten przed użyciem trzeba zawsze wstrząsnąć.

WŁOSY NA RĘKACH I NOGACH

„Nowej z Torunia".

W ostatnich czasach niemal w każdym Nr Praktycznej Pani, w którym są porady kosmetyczne — można znaleźć odpowiedzi na temat włosów na rękach i nogach. Powtarzam więc raz jeszcze, że dotychczas nie wynaleziono takiego środka, który niszczyłby włosy raz na zawsze.

Wszystkie znane środki usuwają włosy tylko chwilowo, ale w zamian odrastają włosy bujniejsze i grubsze. Nie należy więc ich używać. Chodzi przecież tylko o to, aby włosy były latem czy w okresie karnawału mniej widoczne — wystarczy wtedy aby myć je codziennie przez czas dłuższy otrębami pszennymi rozrobionymi 3% wodą utlenioną. A jeżeli już koniecznie chcemy chwilowo ich się pozbyć, trzeba przecierać je papierkiem szmerglowym, który w drogeriach i składach aptecznych nazywają „Depilex".

OBRZMIEWANIE NÓG

„Z. W. z Poznania".

Zwykle przyczyną obrzmiewania nóg są niedomagania serca lub nerek. Musi Pani w tej sprawie zwrócić się do lekarza chorób wewnętrznych aby dokładnie zbadał Panią. Niezależnie od wskazówek, jakie udzieli Pani lekarz, można robić okłady co 2 dzień na noc pod ceratkę z zimnej wody i octu aromatycznego w następujący sposób: serwetkę zmoczyć w zimnej wodzie — wyżąć, pokropić octem aromatycznym, strzepnąć serwetkę, ażeby ocet równomiernie rozszedł się po całej, przyłożyć na miejsca obrzęknięte, przykryć ceratką i zabandażować na całą noc. Rano po zdjęciu przetrzeć te miejsca spirytusem kamforowym i jeszcze przez pół godziny poleżeć w łóżku, żeby się nie przeziębić.

OPERACJE KOSMETYCZNE

„Lena".

Operacje kosmetyczne nie są zbyt bolesne, robi się je zresztą przy znieczuleniu, ale przecież jak każda operacja jest pewnego rodzaju ryzykiem. Zależnie od tego jak skóra się będzie goić — musiałaby Pani poleżeć w klinice ze 2 — 3 tygodnie. Koszt samej operacji wyniósłby kilkaset złotych.

Wyniki operacji nie są długotrwałe, o ile nie będzie się pielęgnować znów skóry w sposób należyty — radziłabym więc przed zdecydowaniem się na operacje, przeprowadzić odpowiednią kurację, bo bardzo często w tym wieku tkanka bywa jeszcze tak żywotna, że przy pewnych wysiłkach i systematycznym wykonywaniu zleceń może się jeszcze skóra poprawić i podciągnąć, bez uciekania się do zabiegu chirurgicznego.

Trudno mi na ten temat szerzej się rozpisywać, musi Pani do mnie napisać bezpośrednio, podając bliższe szczegóły dotyczące swej osoby według wskazówek, zawartych w dzisiejszych odpowiedziach dla *„Izy z nad Narwi"*

DLA PANI I PANA

„Inżynierowa z Truskawca".

O pielęgnowaniu cery tłustej znajdzie Pani wskazówki w Nr 25 Praktycznej Pani z dnia 18 czerwca b. r. Mąż Pani powinien postępować w taki właśnie sposób, z małymi tylko odchyleniami, które dla mężczyzny mogłyby być kłopotliwe.

Włosy powinien przecierać co drugi dzień wódką cebulową, a raz na 10 dni skórę głowy masować 10% maścią siarkową na maśle kakaowym, po 24 godzinach umyć wodą ciepłą i mydłem marsylskim. Płukać dobrze w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze, a do ostatniego płukania użyć odwaru skrzypu w stosunku 1/4 garści na 2 litry wody — gotować 20 minut, przecedzić, ostudzić do temperatury poprzednich płukanek. Dwa razy dziennie dobrze czesać i szczotkować włosy, a po każdorazowym szczotkowaniu szczotkę dobrze wyczyścić przez grzebień i tak grzebień jak też i szczotkę dobrze wymyć przynajmniej przy każdym myciu głowy.

Choroba włosów należy do jednej z najuporczywszych dolegliwości i musi Pan być przygotowany na dłuższą i systematyczną kurację, ale przy zachowaniu podanego sposobu kuracji uwieńczoną dobrym wynikiem.

O cerze mieszanej jak Pani nazywa „suchą i tłustą" znajdzie Pani odpowiednie wskazówki postępowania w Nr 28 Praktycznej Pani z dnia 10.VII.1937 roku.

KASZAKI

„Iza z nad Narwi".

Przy cerze tłustej tak zwane kaszaki bardzo często się zjawiają — musi więc Pani pielęgnować skórę ogólnie, jak wskazałam w artykule Praktycznej Pani w Nr 25 z dnia 18 czerwca b. r. Na noc wszystkie krosteczki smarować 3% maścią salicylową na eucerynie, maść ta stosowana przez czas dłuższy podrażni w tych miejscach skórę i wyłuszczy kaszaki.

Mało Pani o sobie napisała, bo przy udzielaniu wskazówek muszę brać pod uwagę: wiek, ogólny stan zdrowia wewnętrznego, chodzi głównie o sprawne funkcjonowanie żołądka, nerek, serca, wątroby, organów kobiecych, anemię.

Dokładny opis wyglądu twarzy z zaznaczeniem gatunku cery, sucha, tłusta, normalna, mieszana, rozszerzone pory, wągry, wypryski ropne, podskórne, zmarszczki, itp. Dotychczasowy sposób pielęgnowania skóry, jak Pani myła twarz, jakim mydłem wodą, jakich używała kremów, pudrów, szminek.

Dopiero znając te wszystkie szczegóły, mające decydujący wpływ na dobór preparatów, będę mogła Pani udzielić dokładnych wskazówek, jakie preparaty i w jaki sposób powinna je Pani stosować.

O leczeniu łupieżu znajdzie Pani wskazówki w dzisiejszych odpowiedziach p. t.: „Dla Inżynierowej z Truskawca".

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
„Izis" w Warszawie

JAKIE SĄ ODMIANY AGRESTÓW O OWOCACH BARDZO DUŻYCH CZERWONAWYCH, OWŁOSIONYCH I GŁADKICH, ORAZ PORZECZEK, DAJĄCYCH OWOCE W DUŻYCH GRONACH, WIELKIE I SOCZYSTE CZERWONE I BIAŁE?

Z odmian agrestów o owocach czerwonych godne polecenia są: Whinhams Industry — z rzadka owłosiony, oraz May Duke i Wictoria, mające owoce czerwone, gładkie. Wśród porzeczek nie mamy zbyt wielkiego wyboru odmian, jako odmiana czerwona, stosunkowo najlepsza będzie — Holenderska czerwona, która odznacza się dużą płodnością. Z białych bardzo dobra jest — Wersalska biała, oraz Biała długogronkowa. Wszystkie podane odmiany zarówno agrestów, jak porzeczek nadają się doskonale do prowadzenia w formach piennych.

GDZIE MOŻNA NABYĆ DOBRE ZRAZY DO SZCZEPIENIA AGRESTÓW I PORZECZEK?

Proszę się zwrócić z tym do najpoważniejszych u nas szkółek, a mianowicie: **Puławy — Państwowy Instytut Naukowy Gospodarstwa Wiejskiego — Zakład Hodowli Drzew i Krzewów, lub też do firmy, której specjalnością są agresty: — Częstochowa—Zakład Pomologiczny Hoffmana.**

Zwracam jeszcze uwagę, że nie warto jest przeprowadzać szczepienia wiosennego na krzewach, o ile są na gruncie, ponieważ ogromny procent zawsze się nie przyjmuje. Lepiej jest termin szczepienia przenieść na miesiąc sierpień.

JAK PRZYSTĄPIĆ DO ZAŁOŻENIA OGRÓDKA PRZY NOWOZBUDOWANYM DOMU, ORAZ JAKIE GATUNKI DRZEW I KRZEWÓW MOŻNA BY W NIM POSADZIĆ?

O tym, jak zacząć uprawę w świeżo zakładanym ogródku, pisałam szczegółowo w artykule, drukowanym w nr. 17 r. zeszłr. w Praktycznej Pani. Jeszcze raz muszę zwrócić uwagę, że przyszłość ogródka zależy w wielkiej mierze od dobrego przygotowania ziemi przed jego założeniem. O ile przystąpić od razu do zakładania ogródka bez odpowiedniego użyźniania gleby, to albo wszystkie rośliny będą rosły bardzo słabo, albo poniesiemy znacznie większe koszty później na ciągłe ich zasilanie, nie dające w dodatku pożądanego rezultatu.

Zaznacza Pani, że ziemia jest gliniasta, leżąca od kilku lat odłogiem, więc tym bardziej wymagać będzie odpowiedniej uprawy, aby doprowadzić ją do pewnej kultury. Zasadniczo cały pierwszy rok powinno się poświęcić na właściwe przygotowanie ziemi.

Jeżeli ziemia jest zbyt gliniasta, pożądanym było by przewieźć parę fur piasku i torfu, wtedy stanie się mniej ciężka.

Na jesieni powinno się nawieźć cały ogródek nawozem zwierzęcym.

Na wiosnę w każdym razie dobrze było by zasilić ogródek kompostem, oraz nawozami sztucznymi, dając np. na 1 ar—2 kg tomasówki i 3—4 kg kainitu, oraz 3 kg saletry. Najlepiej było by przez cały sezon uprawiać zasiewając dwukrotnie w ciągu lata, rośliny motylkowe, które pozwolą na doskonałe ulepszenie ziemi. Z motylkowych można siać łubin, bobik, peluszkę, wykę itp.

Sadzenie wszystkich drzew i krzewów radziłabym odłożyć do jesieni tego roku, tym bardziej, że drzewka owocowe zasadniczo lepiej jest sadzić jesienią.

Podanie szczegółowe wszystkich odmian drzew i krzewów wymienionych przez Panią byłoby trudne, ponieważ nie zaznaczone zostało, jakiej wysokości mają być krzewy, jakiej barwy kwiaty, np. u róż, bzów itd.

W SPRAWIE HODOWLI ŚLIMAKÓW

Firmą, która w zeszłym roku (nie wiem, czy jeszcze obecnie) kupowała na eksport ślimaki jest **f. Urbański — Bydgoszcz, ul. Spichlerna Nr 2,** tam więc najlepiej zwrócą się Panie po bliższe informacje co do zbytu, oraz zaopatrzenia się w materiał zarodowy. A zresztą w okolicach, gdzie ślimaki lądowe występują same, wystarczy zebrać kilka sztuk do dalszej hodowli.

Podręczników, omawiających hodowlę ślimaków, niestety, w języku polskim nie ma, jest natomiast dużo broszurek w języku francuskim, w które można zaopatrzyć się w każdej większej księgarni, prowadzącej dział zagraniczny np. u **Trzaski, Evert i Michalskiego.** Jeśli chodzi o dostarczanie wapna ślimakom, to najlepiej

zraszać zagrodzony dla nich teren mlekiem wapiennym, posypywanie wapnem sproszkowanym nie jest wskazane. W czasie długotrwałej suszy cały teren fermy ślimakowej polewa się przy pomocy polewaczki po zachodzie słońca, aby wilgoć długo się utrzymała.

Odpowiedź dla p. A. S. z Urli.

CZY MOŻNA FLOKSY ROSNĄCE NA DOŚĆ JAŁOWEJ ZIEMI I OBKŁADANE NAWOZEM, W TEN SAM SPOSÓB OBKŁADAĆ W NASTĘPNYM ROKU?

Ucieszyło mnie bardzo, że doniosła Pani o pomyślnym wyniku, jaki dała moja rada. Oczywiście, że można będzie w tym roku na nowo floksy obłożyć nawozem zwierzęcym, który stosowany nawet w dużej ilości nigdy nie zaszkodzi, a zawsze pod każdym względem pomoże.

Prawdopodobnie floksy będą w tym roku już z natury rzeczy ładniejsze i bardziej rozwinięte, gdyż byliny co roku znacznie się powiększają, co specjalnie daje się zaobserwować, gdy na wiosnę rusza wegetacja.

CZY DALIE MOŻNA POSADZIĆ W TYM SAMYM MIEJSCU CO W ROKU ZESZŁYM? JAK ZARADZIĆ TEMU, ŻEBY ZBYT WYBUJAŁE ROŚLINY NIE ŁAMAŁY SIĘ PRZY SILNYM WIETRZE?

Właściwie przy roślinach kwiatowych tak samo, jak przy warzywach powinien być stosowany płodozmian t. zn. nie powinno się co roku sadzić tych samych roślin po sobie.

Najczęściej jednak w małych ogródkach nie da się tego uniknąć. Ażeby jednak uprawianie jednakowych kwiatów w tym samym miejscu nie odbiło się źle na ich wzroście i kwitnieniu, trzeba temu zaradzić, co roku nawożąc ziemię obficie przegniłym nawozem (np. z rozebranych inspektów) lub kompostem. Przygotowując ziemię pod dalie, należy ją głęboko przekopać do 30 cm.

Dalie wymagają pełnego oświetlenia słonecznego i miejsca przewiewnego, posadzone w cieniu, lub pod murami — nadmiernie wybiegają. W każdym razie jednak zawsze trzeba dalie prowadzić przy palikach, do których się przywiązuje w miarę wzrostu. Wnętrza łodyg dalii są puste, a boczne pędy łamliwe, tym bardziej więc wymagają przywiązania. Paliki trzeba wbić jeszcze przed posadzeniem karp, aby potem ich nie uszkodzić.

JAKIEGO POŁOŻENIA I GLEBY WYMAGAJĄ RÓŻE POLIANTY?

Odpowiednio wybrane miejsce i ziemia są zasadniczymi warunkami dla pomyślnej hodowli róż. Teren pod róże musi mieć dobre oświetlenie słoneczne i nie może być osłonięty. Szkodzi różom bardzo sąsiedztwo fabryk, a więc sadze, dymy i kurz.

Ziemia najodpowiedniejsza dla róż jest gliniasta, z domieszką piasku gruboziarnistego, dobrze zaprawiana próchnicą, ze sporą zawartością wapna. Zawartość kamieni w glebie nie jest dla róż szkodliwa.

Lekkie i piaszczyte ziemie do uprawy róż się nie nadają, należy je poprawić, dodając glinę z dużą domieszką kompostu, a potem krzaki w czasie wzrostu jak najczęściej zasilać nawozami płynnymi.

PALMY ZOSTAŁY OPANOWANE PRZEZ CZARNE, DROBNE MUSZKI, KTÓRE POKŁUŁY LIŚCIE TAK, ŻE AŻ ZACZYNAJĄ IM KOŃCE ZASYCHAĆ

Palmy straciły ogólnie zdrowy wygląd. Jak temu zaradzić?

Opisane przez Panią muszki jest to prawdopodobnie jeden z pasożytów zwany Thrips, lub wciornastek. Thrips jest mały, czarny podobny do muszki, długości około 2 mm, wydziela lepką ciecz, po której można go poznać.

Znajdujemy je u spodu liści w otoczeniu blado - żółtych robaczków, stale poruszających się, są to larwy Thripsa, które powodują właśnie niszczenie tkanek liścia i wysysanie soków. Walka z tym szkodnikiem jest taka sama, jak przy mszycach, a więc zmywanie liści roztworem szarego mydła i odwaru tytoniowego. Można przyrządzić taki roztwór samemu, biorąc na 1 litr wody 20 g szarego mydła i napar z 50 g machorki. ½ litrem wody można zaparzyć machorkę, w drugim ½ litra rozpuścić szare mydło, oba płyny z sobą połączyć i doskonale wymieszać. Płynem takim należy zmywać liście palm co kilka dni, aż zauważy się, że pasożyty zaczynają stopniowo znikać. Doskonałymi środkami do tępienia tych szkodników są również specjalnie na ten cel sporządzone preparaty chemiczne, sprzedawane pod różnymi nazwami, a które można zawsze w handlu w sklepach ogrodniczych dostać, mianowicie: Aphimort, Herbasal, Chypnol itp. Preparaty te dają dockonale rezultaty przy tępieniu szkodników. Szkodniki pojawiają się zwykle wskutek zbyt suchego, ciepłego otoczenia, lub przy za rzadkim polewaniu roślin. Również sąsiedztwo gorącego pieca, lub za silne działanie promieni słonecznych, oraz brak dostatecznych ilości substancji odżywczych sprzyja występowaniu dużej ilości szkodników.

Preparatem własnej roboty, lub kupnym trzeba zmywać liście palm co kilka dni, aż zauważymy, że szkodniki zaczynają stopniowo znikać. Poza tym należy starać się o utrzymywanie palm w największej czystości, a więc usuwać kurz i inne zanieczyszczenia, oraz często spryskiwać je wodą i zmywać.

PRZY PROWADZENIU WINOROŚLI W FORMIE SZNURA POZIOMEG POCO DAJE SIĘ GÓRNY DRUT?

Jeżeli prowadzimy winorośl w formie sznura poziomego, to na wiosnę po odkryciu jej mamy dwie łozy, przygotowane jeszcze z jesiennego cięcia, a więc: 1) t. zw. długa, która powinna mieć co najmniej 1 metr długości i 2) t. zw. krótka — zastępcza, posiadająca zaledwie 2 oczka.

Łozę długą przyginamy zaraz poziomo w kierunku równoległym do ziemi, przywiązując ją do niższego drutu, który w tym samym kierunku jest naciągnięty.

Teraz co nastąpi w ciągu lata?

Z dwóch pączków na łozie krótkiej, zastępczej wyrosną dwa pędy, które pielęgnujemy, przywiązując do palika w kierunku pionowym. Jeden z tych pędów na jesieni znów przytnie się na łozę zastępczą na dwa oczka, a drugi pozostawi się długi na 1 metr. Tymczasem z łozy długiej, przygiętej wzdłuż drutu, będą w ciągu lata stopniowo wyrastać boczne pędy, na których właśnie pokażą się najpierw kwiaty, a potem grona owocowe. Te pędy boczne mają kierunek pionowy, prostopadły do przygiętej łozy, są dość wiotkie i nie mogą utrzymać się samodzielnie do góry, szczególnie wtedy, gdy zostają obarczone ciężkimi gronami. Musimy te pędy przywiązywać, aby nadal zachowały kierunek pionowy i w tym to celu przeprowadzamy drugi drut górny, równoległy do pierwszego i odległy od niego o 40 cm. Gdy boczne pędy dorosną do wysokości górnego drutu, przywiązujemy do niego każdy pęd oddzielnie. W ten sposób przywiązane boczne pędy mają kierunek prostopadły do obu drutów.

PRZY PROWADZENIU WINOROŚLI W FORMIE SZNURA PIONOWEGO, Z CZEGO POWSTANIE PĘD OWOCUJĄCY JEŻELI PĘDY BOCZNE ZASTĘPCZE TNIE SIĘ NA 2 OCZKA, A ŻADNEJ DŁUGIEJ WICI NIE POZOSTAWIMY?

Omawiając w artykule o „Cięciu winorośli" z nr 42 r. zeszł. „Praktycznej Pani" cięcie w formie sznura pionowego, zaznaczałam, że każdy pęd boczny prowadzi się i tnie podobnie jak w sznurze poziomym. Cała różnica między tymi formami polega na tym, że sznur pionowy posiada prostopadły przewodnik i kilka pędów owocujących, bocznych, rozchodzących się w obie strony, podczas gdy sznur poziomy ma tylko jeden pęd owocujący przyginany, oraz że przy sznurze poziomym pozostawia się na zimę długą łozę, a przy prostopadłym tnie się pędy boczne krótko na t. zw. czopki, nie pozostawiając długiej wici.

A więc przewodniki co roku na jesieni przycina się na 3 oczka, z których wiosną wyrastają trzy pędy. Środkowy pozostawi się znów na przewodnik cięty w następnym roku, a pędy boczne rozkłada się na boki, przywiązując do kratek i tnie się w ten sam sposób jak przy sznurze poziomym. Na czym to cięcie będzie polegało?

Otóż w pierwszym roku jesienią przytnie się pęd boczny na 2 oczka, w drugim roku wiosną otrzymamy wtedy dwa pędy, z których jeden pozostawimy jako owocujący, a drugi jako zastępczy. Będzie więc przy tym systemie cięcia owocowanie nie na pędzie zeszłorocznym, a na tegorocznym.

Na jesieni drugiego roku, pęd owocujący wycina się kompletnie, a pęd zastępczy znów tnie się tylko na dwa oczka i tak powtarza się cięcie co roku i na każdym bocznym pędzie.

Słusznie więc Pani zrozumiała, że przy systemie cięcia na sznur pionowy, czyli na krótką łozę, nie pozostawia się długiej wici.

CO ZROBIĆ Z PRZEWODNIKIEM, PROWADZĄC WINOROŚL W FORMIE SZNURA PIONOWEGO, JEŻELI WYROŚNIE DO ODPOWIEDNIEJ WYSOKOŚCI I PRZERWIEMY PRZYCINANIE NAD TRZECIM OCZKIEM, BO PRZECIEŻ WIĆ BĘDZIE ROSŁA DALEJ?

Prowadząc winorośl w formie sznura pionowego, tniemy go corocznie na trzy oczka, z których otrzymujemy każdego roku nowy przewodnik i po nowej parze pędów bocznych, odległych od dawnych o 25 cm, postępujemy w ten sposób przez kilka lat dopóki sznur winorośli nie dosięgnie wierzchołka muru, czy parkanu. Jeżeli już winorośl dosięgła go, to naturalnie przewodnik nie będzie nam na przyszłość potrzebny, bo nie możemy dalej krzaka wydłużać, więc też ostatnie cięcie przewodnika pod wierzchołkiem muru, czy parkanu robimy już tylko na dwa oczka, z których obydwa wychodzące pędy, będą pędami bocznymi, przywiązanymi na boki.

W ten sposób zakończeniem sznura będzie para pędów bocznych.

JAKI MOŻNA POLECIĆ PODRĘCZNIK O HODOWLI WINOROŚLI?

Sprawa hodowli winorośli bardzo dokładnie omówiona jest w książce: „Hodowla drzew i krzewów owocowych" — J. Brzezińskiego, cena tej książki dość wysoka — 12 zł. Doskonałe informacje na ten temat znaleźć Pani może również w broszurce: „Uprawa winorośli" — St. Skawińskiego, cena broszury — 1 zł 25 gr.

Inż. Janina Honczarenkowa

Nasza skrzynka

(Dział interesów)

Dwudziestoletnia z ukończoną szkołą średnią, inteligentna, sympatyczna, łagodnego usposobienia, odważna, dobra psycholożka, zacięta dyskutorka, przyjmie posadę lektorki, towarzyszki do dzieci od lat 4, pomoc w nauce. Chętnie wyjedzie. Warunek — towarzyskie traktowanie. Warszawa, ul. Dmochowskiego 4/2, Olechnicka.

Która z pań może mi polecić młodą uczciwą dziewczynę (najchętniej wiejską) do pomocy w gospodarstwie obok służącej. Prowadzę pierwszorzędną pracownię. Zdolna ma sposobność nauczyć się szycia. Dom kulturalny, 2 osoby, 4 pokoje, bardzo dobre traktowanie. Adres: „Małgorzata" Lwów ul. Batorego 34.

Poszukuję dzierżawy folwarku od 120 — 180 morgów dla męża mego zawodowego rolnika. Mąż mój posiada teoretyczną i praktyczną wiedzę fachową, oraz potrzebną gotówkę.

Łaskawe zgłoszenia kierować do Redakcji dla *Ireny B.*

Szanowne Panie!

Zwracam się do Was z gorącą prośbą o pomoc i radę. Znajduję się w strasznej sytuacji, jeżeli nikt mi nie poda ręki z pomocą, muszę zginąć. Jestem od dłuższego czasu chora na gruźlicę i serce, póki mogłam pracowałam ciężko, ale od półtora roku stałam się absolutnie niezdolną do pracy, znajduję się w takim niedostatku, że nie mam na najniezbędniejsze potrzeby, nie mam żadnej możności się leczyć. Jestem zupełnie samotna, bez żadnego oparcia, bez opieki, bez żadnej życzliwej duszy — sam ten fakt, że jestem chora na gruźlicę oddala ludzi ode mnie — w ogóle życie było dla mnie bezlitosne, nie szczędziło mi najstraszniejszych, najboleśniejszych ciosów. Teraz nadszedł okres najstraszniejszy, nie mam gdzie się podziać, nie mam co z sobą uczynić. Nie umiem nawet wyrazić czym byłaby dla mnie świadomość, że nie jestem w życiu sama. Mam już tylko jedno pragnienie aby umrzeć pod spokojnym dachem, wśród dobrych ludzi, aby znaleźć się w warunkach, któreby mi pozwoliły przygotować się na tę ważną chwilę, wejść w siebie, skupić się. Drogie Panie, proszę Was z głębi mej znękanej duszy, przyjdźcie mi z pomocą, choć z najdrobniejszą, wyrwijcie mnie z nędzy, zapewnijcie mi zbiorowymi siłami dach nad głową i kawałek chleba. Może która z Was mogłaby dopomóc mi do odbycia kuracji — może mogłabym choć częściowo odzyskać siły i jeszcze choć pewien okres czasu dawać sobie radę. Dodajcie mi otuchy, niech wiem, że ktoś choćby z dala otacza mnie opieką, że mogę od kogoś w najgorszej chwili mieć radę i pomoc. Wczujcie się w moją mękę, w mój śmiertelny lęk przed najbliższym jutrem. Może która z Pań znalazłaby dla mnie jakąś radę, jakieś wyjście. Proszę, niech moja prośba znajdzie oddźwięk, niech nie pozostanie bez echa.

Na żądanie mogę przesłać zaświadczenie miejscowego Stowarzyszenia Pań Św. Wincentego à Paulo.

Adresu mego udzieli łaskawie Szan. Redakcja.

Bezdomna

Młody absolwent szkoły handlowej wyjedzie na kondycję wakacyjną. Nauka w zakresie szkoły powszechnej, specjalność matematyka i polski, początki niemieckiego. Solidnie i tanio. Łaskawe zgłoszenia pod *„Legitymacja Nr 757"* do Redakcji.

Ogłoszeń z nr 19 i 14 nie możemy powtórzyć, bo nie wiemy o jakie chodzi.

Dla panny (lat 30) błagam o jakąś posadę. Zna język niemiecki i francuski, księgowość (system amerykański) umie pisać na maszynie. Łaskawe zgłoszenia: *Izabela Drygasówna*, Krotoszyn, ul. Kaliska 72.

Pragnę tego lata spędzić kilkanaście dni nad naszym morzem i zwracam się przez pośrednictwo skrzynki do Szanownych współczytelniczek Prakt. Pani z prośbą o podanie mi — możliwie prędko — adresów chrześcijańskich pensjonatów lub osób prywatnych, które odnajmują pokoje z utrzymaniem w nadmorskich letniskach. — Miejscowość jest dla mnie obojętna, byle leżała nad pełnym morzem i byle ceny były przystępne dla emeryckiej kieszeni. — Będę niezmiernie wdzięczną Kochanym Paniom za przysłanie tych adresów p. adr.: Poznań V, ul. Generała Madalińskiego 2, m. 37 dla *M. Z.*

Miło mi zawiadomić Panie, poszukujące pracy w rolnictwie, że jest wolna posada pomocnicy w gospodarstwie rolnym. Obowiązuje ranne wstawanie, dozór przy wydawaniu obroków, dozór przy udoju, chłodzeniu i wysyłce mleka. Dozór nad ludźmi w polu, stodole i podwórzu.

Wymagane *sumienne* spełnianie obowiązków dobrowolnie przyjętych i takt w postępowaniu z ludźmi. Wiek do 32 lat. Wymagania skromne.

Osoby zainteresowane zechcą przysłać kopie świadectw lub zaświadczenie ks. proboszcza, krótki życiorys oraz swój adres dla ostatecznego porozumienia.

Oferty należy składać w Redakcji dołączając znaczek pocztowy dla przesłania pod właściwym adresem. Brak odpowiedzi proszę uważać za nie uwzględnioną ofertę.

S. O.

Poszukuję letniska na lipiec dla dwóch osób, w Poznańskim, na Pomorzu lub Kujawach. Może być dwór lub leśniczówka. Koniecznie w miejscowości z lasem i rzeką lub jeziorem, w okolicy malowniczej, oraz smaczna i zdrowa kuchnia.

Oferty z podaniem ceny i warunków dojazdu proszę przesłać do Redakcji dla

H. J. z Włocławka

Na czas od od 2 do 27 sierpnia poszukuję mieszkania w Gdyni, najchętniej przy ulicy Morskiej, w pobliżu Szkoły Morskiej. Może która z Pań Czytelniczek zechce na ten czas wynająć mi pokój, lub poda mi jaki adres niedrogiego pensjonatu. Odpowiedzi proszę kierować do Redakcji dla

Nauczycielki ze Śląska

Potrzebna skromna, pracowita Niemka, posiadająca małą maturę i wiedzę w prowadzeniu skromnego gospodarstwa domowego znająca szycie i robótki. Warunki skromne. Zgłoszenia wraz z życiorysem i fotografią proszę kierować: Rawa - Maz., Kościuszki 5, *Jagodzińska*.

Która z Pań może mnie dokładnie poinformować o niedrogim, ale dogodnym i czystym pensjonacie (ewent. prywatnym pomieszczeniu) w Krynicy lub Iwoniczu, oraz cenach kąpieli w tych uzdrowiskach. Szanowną Redakcję proszę o odpowiedź pod: *„Hallo Krotoszyn"*.

(Dalszy ciąg na stronicy 23-ej).

Chciałabym nauczyć się bieliźniarstwa dobrze i w krótkim czasie, a nie wiem kto się tym zajmuje. Może Sz. Panie będą łaskawe wskazać mi jakieś kursy, ewentualnie, może która z Pań Czytelniczek przyjmie mnie na naukę. Zaznaczam jednak, że chciałabym, aby kurs taki przejść jak najprędzej, ponieważ muszę pracować.

Oczekuję szybkiej odpowiedzi do Redakcji *J. B. z Warszawy.*

Uprzejmie proszę Szanowne Panie o polecenie mi dobrej pracownicy domowej. Ponieważ oboje z mężem pracujemy, a w domu pozostaje matka (osoba starsza) i małe dziecko, zależy mi na jednostce uczciwej, zdrowej, umiejącej sprzątać, gotować, prać, reperować, a przede wszystkim spokojnej i dobrej dla dziecka. Pensja 20 — 25 zł. i Ubezp. Społ. Pościel własna. Miejsce wolne od 1-go, ewent. 15-go sierpnia r. b. Zgłoszenia proszę kierować: R. Łapińska, Ząbki k/Warszawy, ul. Prystora 2 m. 6.

W SPRAWIE WYKROJÓW

Zawiadamiamy uprzejmie Sz. P. P. Czytelniczki, że w okresie urlopów letnich, począwszy od 10 lipca do 20 sierpnia, oddział wykrojów będzie nieczynny.

OGŁOSZENIA DROBNE

LALECZKI Z WYPRAWKĄ

(objaśnienie do strony 18-ej)

Laleczki i ich wyprawkę należy dokładnie przeakalkować na brystol, pomalować na różne, dowolne kolory i wyciąć. Części zakreskowane zaginamy. Laleczki ubieramy w ten sposób, że ubranka trzymają się na zagiętych kawałkach.

Paltocik kalkulujemy dwa razy, aby był dla chłopczyka i dla dziewczynki. Dla dziewczynki mamy fartuszek, sukienkę i kapturek, dla chłopczyka resztę.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 10.VII. — 16.VII. 1938 r.

NIEDZIELA 10.VII.

7.15 — Audycja poranna
9.15 — Transmisja nabożeństwa z kościoła OO. Dominikanów we Lwowie
10.30 — Muzyka
12.03 — Poranek muzyczny z Wilna
13.03 — PoranekD
13.00 — „Książki mojego dzieciństwa" — wygł. G. Morcinek
13.15 — Muzyka obiadowa
15.00 — Audycja dla wsi
16.30 — „Miotełki warszawskie" z cyklu „Kuranż staroświecki"
18.00 — Podwieczorek z Budgoszczy
20.05 — Jan Brahms: podwójny Koncert a-moll op. 102
21.00 — Kukułka Wileńska p. t. „Dziwna przygoda"
21.40 — Transmisja Międzypaństw. Meczu Lekkoatl. Polska - Niemcy
22.10 — Reportaż operowy „Cyrulik Sewilski"

PONIEDZIAŁEK 11.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.03 — Audycja połudnniowa
15.15 — „Moje wakacje" — powieść Starego Doktora dla dzieci
15.30 — Muzyka lekka
16.00 — Gra Kwintet Solowy Stefana Rachonia
17.00 — Muzyka taneczna w wyk. Małej Orkiestry
18.10 — Fragmenty kameralne
18.30 — Audycja strzelecka
19.00 — „Pieśni dziewczęce" — Brahmsa
19.30 — „To i owo" — koncert rozrywkowy z Katowic
20.55 — Audycja dla wsi
21.10 — Transmisja z Budapesztu muzyki węgierskiej
22.00 — „Pięć wieków dawnej muzyki" — audycja VI

WTOREK 12.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.03 — Audycja południowa
15.15 — Audycja dla dzieci „Na szerokim świecie"
16.00 — Recital śpiewaczy Lucyny Szczepańskiej
16.45 — „Motocyklem po Polsce" opowieść Jezefa Kempy
17.00 — Muzyka taneczna
18.10 — Koncert solistów
19.00 — Chór męski „Echo"
19.30 — „Radca Stroń na dancingu" — koncert rozrywkowy
21.00 — Audycja dla wsi
22.10 — Muzyka taneczna, gra Mała Orkiestra P. R.
22.00 — Koncert Orkiestry Rozgłośni Wileńskiej

ŚRODA 13.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.03 — Audycja południowa
15.15 — Audycja dla dzieci „Wszystkiego po trochu"
16.00 — Muzyka lekka w wyk. Małej Orkiestry P. R.
16.45 — Międzynarodowa wystawa lotnictaw sanitarnego w Luksemburgu — odczyt
17.00 — Muzyka taneczna
18.00 — Miasto forsycii i dalii — pogadanka
18.10 — Orkiestra smyczkowa Zw. Muzyków Chrześcian
18.45 — „14 lipca" — kwadrans poezji francuskiej
19.30 — oKncert rozrywkowy
20.55 — Audycja dla wsi
21.10 — Koncert chopinowski: transmisja do Londynu
22.00 — Koncert kameralny

CZWARTEK 14.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.03 — Audycja południowa
15.15 — „Moje wakacje" — powieść Starego Doktora dla dzieci
15.30 — Muzyka lekka
16.00 — Orikestra rozrywkowa z Łodzi
16.45 — „Poznajmy nieprzyjaciela" — pogadanka
17.00 — Muzyka taneczna
18.10 — „oKściuszko w aŁzienkach" — premiera słuchowisak St. Wasylewskiego
18.45 — Fragmenty z dramatów muzycznych Wagbera
19.30 — Lekka muzyka francuska w przerwie „Cabaret artistique"
21.00 — Audycja dla wsi
21.10 — „Lehar — Kolman" — potpourri operetkowe
22.00 — Muzyka francuska z okazji francuskiego święta narodowego

PIĄTEK 15.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.03 — Audycja południowa
15.15 — Audycja dla dzieci — „A ty panie Fabijanie"
15.00 — Muzyka lekka
16.45 — „Sąd pod turniami" — felieton
17.00 — Muzyka taneczna
18.00 — Tajemnicze promienie — wygł. dr. Jodko Narkiewicz
18.10 — Koncert solistów
19.00 — Utwory wiolonczelowe w wy. Tadeusza Kowalskiego
19.30 — „Kocha nie kocha" — koncert rozrywkowy z Krakowa
21.00 — Audycja dla wsi
21.10 — „Ostatni piosenkarz Lwowa — Ludwik Ludwikowski
22.00 — Muzyka kameralna od Haydna do Ravela — aud. III

SOBOTA 16.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.03 — Audycja południowa
15.15 — Słuchowisko dla dzieci „Gdzie się podział cień"
16.00 — Koncert muzyki lekkiej
16.45 — Wiśnie dojrzewają w Holandii — felieton
18.10 — Recital fortepianowy Berkwiczówny
19.00 — Arie i pieśni w wyk. Ireny Gadejskiej - Żelechowskiej
19.30 — „Po szklaneczce do piosenki" — audycja wokalna
20.00 — Audycja dla Polaków zagranicą
21.00 — Audycja dla wsi
21.10 — Polska Kapela Ludowa
22.00 — Godzina niespodzianek (z Poznania)

Poradnik alfabetyczny

LAKIER DO MEBLI KOSZYKOWYCH, KOSZYKÓW ITP.

50 gr kalafonii i $12\frac{1}{2}$ gr szellaku rozpuścić w szklance spirytusu, smarować pędzlem cieniutko.

LAKIEROWANEJ SKÓRY

nigdy się nie smaruje pastami do obuwia itp., żeby lakierowana skóra nie pękała przedwcześnie należy po zdjęciu obuwia i obtarciu go z kurzu, wziąć cebulę, przekroić, dobrze nią skórę natrzeć i gałgankiem starannie przetrzeć. Od czasu do czasu można posmarować pastą specjalną do lakierowanej skóry.

Lakierowana skóra nie powinna leżeć blisko rozgrzanego pieca ani na słońcu.

LAKIER DO PANTOFLI

15 gramów szellaku i 2 gramy żywicy oraz gram kamfory rozetrzeć z łyżką spirytusu. Zmatowiałe lub spękane obuwie smarować pędzelkiem.

LAKIEROWANE MEBLE CZYŚCIĆ

Żeby nie zetrzeć połysku zmywamy lakierowane przedmioty mąką zwilżoną leciutko oliwą.

LAKIER DO PODŁÓG

1/8 kg szellaku zalać trzema szklankami spirytusu i rozpuścić przez potrząsanie od czasu do czasu. Przed użyciem do powlekania olejno malowanej podłogi wziąć 1/4 kg ochry (ugru) 25 gramów dobrej, prawdziwej terpentyny i tyle tylko spirytusu, aby się dobrze roztarło. Do tej pasty dodać rozcierając rozpuszczony w spirytusie szellak i dobrze wymieszać. Lakier ten jest bardzo trwały.

Warunkiem aby otrzymać dobry lakier jest kupno dobrego materiału. W dzisiejszych czasach gdzie i żywice i terpentyna itp. są często sztucznie produkowane, trzeba przy kupnie zaznaczyć, że chodzi o dobry gatunek. To samo dotyczy lakierów kupnych. Tani lakier zawsze będzie nieszczególny. Do lakieru do podłóg dodajemy ochrę z terpentyną dopiero przed samym użyciem. Gdyby lakier źle się smarował, trzeba naczynie z lakierem wstawić w dobrze ciepłą wodę, jeżeli naczynie blaszane, nawet w gorącą i w razie potrzeby dolać tyle spirytusu aby się smarował łatwo, ale oględnie, żeby wlać tylko tyle, ile potrzeba, nie za dużo.

LAKIEROWANE PODŁOGI

Należy codziennie przecierać miękkim gałganem, w razie potrzeby wilgotnym ale nigdy gorącą, tylko zimną wodą. Miejsca zmatowiałe lub splamione przetrzeć wodą zimną z amoniakiem (na szklankę wody $1\frac{1}{2}$ łyżeczki amoniaku).

LAK DO BUTELEK

Lak do butelek jest często kruchy i odpada, żeby go uczynić bardziej elastycznym, należy go rozpuścić i dodać 1/4 całej ilości czystego łoju wołowego.

KOSTIUMIK DLA DWUNASTOLETNIEJ DZIEWCZYNKI

Kostiumik ten bardzo przyda się naszym córeczkom na pierwsze chłody. Składa się on z żakietu i spódniczki na szelkach. Bluzeczkę robimy z materiału. Spódniczkę robimy ściegiem trykotowym, 1 rząd na prawo, 2 rząd na lewo, a żakiecik ściegiem prążkowanym: 1 rząd × 1 oczko na prawo, drugie zdejmujemy z drutu na drut nie przerobione × 2 rząd cały na lewo. Powtarzamy te dwa rzędy. Robotę wykonywamy z wełny dość grubej, ale nie najgrubszej na drutach Nr 2½ albo Nr 3. Grubość drutów i wełny należy tak dobrać, robiąc szereg próbek, aby kwadrat roboty o długości i szerokości pięciu centymetrów, robiony ściegiem trykotowym miał 13 oczek szerokości i 18 rzędów długości, a taki sam kwadrat (5 × 5 cm) robiony ściegiem prążkowanym musi mieć 14 oczek szerokości, a 20 rzędów długości. Gdy dobierzemy dokładnie grubość wełny i drutów, bierzemy się do niżej opisanej roboty.

ŻAKIET

Zaczynamy od prawej połowy przodu na 83 oczkach. Robimy 1 centymetr ściegiem trykotowym (ten centymetr po skończeniu roboty zawiniemy pod spód, gdyż żakiet obramowany jest szerokim obrębkiem). Następnie robimy jeden rząd po prawej stronie na lewo, będzie to linia zagięcia przy robieniu obrębka. Robimy dalej ściegiem prążkowanym, jedynie cztery oczka brzegu środka robimy stale ściegiem trykotowym (obrębek). Robimy w linii prostej aż do podcięcia pach. Gdy robota ma 18 cm, robimy pierwsze dwie dziurki, pierwszą w odległości 10 oczek od brzegu, zakańczając 6 oczek, a robiąc je na nowo w następnym rzędzie, a druga w tym samym rzędzie co pierwsza, w odległości 18 oczek od pierwszej. Dziurki powtarzają się jeszcze 2 razy, na tych samych pionach, a w odległości 15 cm jedna para od drugiej. Jednocześnie gdy robota ma 40 cm, robimy podcięcie pachy zakańczając trzy oczka, a następnie co jedno przerobienie 3 razy po 2 oczka i 5 razy po jednym oczku.

Gdy robota ma 49 cm zakańczamy przy brzegu przodu (od strony zapięcia) 4 oczka, a następnie co jedno przerobienie 2 razy po 1 oczku, 1 raz 26 oczek, 9 razy po jednym oczku i po 3 rzędach znów zakańczamy 3 razy po jednym oczku.

Jednocześnie od strony pachy, gdy podcięcie pachy ma 14 centymetrów, dodajemy jedno oczko, a gdy podcięcie pachy ma 16 cm dodajemy drugie oczko. Gdy pacha ma 17 cm, robimy ścięcie ramienia, zakańczając pozostałe oczka w 5 razach.

Drugą połowę przodu robimy tak jak pierwszą, tylko symetrycznie do poprzedniej i nie robimy dziurek.

TYŁ ŻAKIETU

Tył zaczynamy na 108 oczek. Robimy centymetr ściegiem trykotowym (obrębek), a następnie jeden rząd po prawej stronie na lewo. Dalej robimy ściegiem prążkowanym w linii prostej. Gdy robota ma 40 cm, robimy podcięcie pach, zakańczając co jedno przerobienie 3 oczka, 2 oczka i 5 razy po jednym oczku. Gdy robota ma 55 cm, ścinamy ramiona, tak, jak na przodzie. Jednocześnie, przy drugim rzędzie zmniejszania ramion zakańczamy przy szyi (w pośrodku roboty) 14 oczek i kończymy każdą połowę osobno, zakańczając jeszcze przy wycięciu szyi kolejno z każdej strony po 3 oczka, 2 oczka i jednym oczku.

RĘKAW.

Rękaw zaczynamy od dołu. Robimy na 24 oczkach ściegiem prążkowanym. Na jednym brzegu roboty robimy zaokrąglenie, dodając co jedno przerobienie 2 razy po 2 oczka, a następnie 3 razy po jednym oczku. Zostawiamy ten kawałek na zapasowym drucie i robimy drugi taki sam, tylko w odwrotnym porządku (symetrycznie do poprzedniego). Nakładamy oba kawałki na jeden drut w ten sposób, aby zaokrąglenia były do siebie. Robimy na wszystkich oczkach do wysokości 7 cm. Do tego miejsca będzie mankiet, który po zrobieniu rękawa będzie wywinięty. W miejscu tym zaczynamy robić robotę tak, aby prawa strona była po lewej, czyli mankiet musi być na lewo, a rękaw na prawo, a więc po odwróceniu roboty na lewą stronę, robimy dalej na prawo po lewej stronie. Robimy 6½ cm prosto. Następnie zaczynamy robić powiększenia, dodając z obu stron 4 razy po jednym oczku co 3 cm i 12 razy po 1 oczku co 2 cm. Gdy robota ma 47 cm, zakańczamy z każdej strony co jedno przerobienie 1 raz 2 oczka, 15 razy po 1 oczku, 6 razy po 2 oczka i 2 razy po 3 oczka, a następnie pozostałe oczka zakańczamy wszystkie na raz w linii prostej.

MONTAŻ

Zeszywamy żakiet w ramionach, nabieramy na drut wszystkie oczka dookoła szyi i robimy jeden centymetr ściegiem trykotowym. Następnie zeszywamy boki, a cały dół, brzegi i dookoła szyi podwijamy jeden centymetr, który mamy zrobiony ściegiem trykotowym i przeszywamy na maszynie.

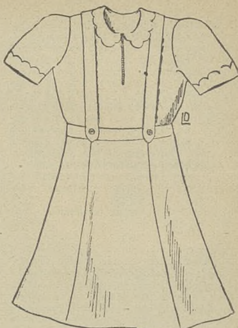
Następnie zeszywamy rękaw, wywijamy mankiet, którego brzeg zaobrębiliśmy uprzednio na parę milimetrów ściegiem niewidocznym, a w odległości około jednego centymetra od brzegu przestebnowaliśmy brzeg mankieta na maszynie. Rękaw wszywamy, a pachę dookoła przestebnowujemy.

SPÓDNICA

Spódnicę robimy ściegiem trykotowym z czterech części. Każdą część robimy w ten sposób: na 84 oczkach robimy 2½ cm na zawinięcie dołu, następnie robimy jeden rząd na lewo po prawej stronie (zagięcie obrębka) i dalej robimy prosto wciąż ściegiem trykotowym 17 cm. Następnie zaczynamy odejmować co 2 cm 1 oczko z każdej strony (ogółem około 16 razy). Gdy robota ma 50 cm robimy 5 cm w linii prostej. Zakańczamy. Robimy osobno pasek: na 9 oczkach robimy ściegiem prążkowanym pas długości około 68 cm. Szelki: robimy na 11 oczkach pas ściegiem prążkowanym długości około 73 cm. Zakańczamy w szpic robiąc jednocześnie dziurkę (oczko w powietrzu, 2 oczka razem).

Montujemy wszystkie części razem. Najpierw zeszywamy cztery ćwiartki spódnicy, pozostawiając jeden szew niedoszyty u góry na rozporek.

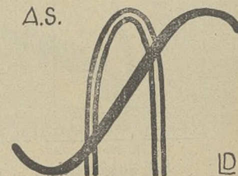
Pasek podszywamy wstążką gros-grain, dokładnie wymierzoną na obwód, jaki chcemy mieć. Spódnicę wszywamy w pasek, na dole robimy obrębek, lekko przyczepiony niewidocznym ściegiem. Szelki podbijamy jedwabiem i przyszywamy z tyłu. Z przodu zapinają się na guziki. Spódnica ma dwa szwy z przodu i dwa z tyłu. W jednym ze szwów tyłu jest rozporek, podszyty kawałkiem jedwabiu i zapięty na zatrzaski i haftki. Bluzeczkę robimy z materiału.





Aby robota elegancko wyglądała, należy wszystkie części przed zeszyciem dokładnie wyprasować. Robimy to w ten sposób: na podściółce do prasowania kładziemy papier, na którym mamy narysowany wykrój. Każdą część z osobna kładziemy na jej wykrój, lewą stroną do góry i przypinamy dokładnie szpilkami według linii wykroju. Następnie kładziemy mokrą szmatę i prasujemy gorącym żelazkiem, nie pociągając go, a tylko stawiając. Jeśli która z części zdeformowała się podczas roboty, należy ją dokładnie przypiąć, a następnie naparzać ją w ten sposób, że po przykryciu jej mokrą szmatą, trzymamy *nad nią* bardzo gorące żelazko, tak, aby robota, „napiła się" wody. Gdy dobrze nasiąknie, suszymy żelazkiem jak i inne części.

L. D.



KAMIZELKA NA DRUTACH

Kamizelkę tę robimy z wełny „bouclette" na drutach Nr 2½ i 3. Całość robimy ściegiem trykotowym (1 rząd na prawo, 2 rząd na lewo). Na dole robimy ściągacz: 2 oczka na prawo, 2 oczka na lewo. Gęstość roboty musi być taka, aby na 5 cm wypadało 12 oczek.

Tył i przód robimy jednakowo z tą różnicą, że przód jest nieco szerszy i ma zachodzące na siebie zapięcie, zaczynające się od ściągacza. Po wykonaniu całości, haftujemy różnokolorową lub białą włóczką krzyżykami najprzeróżniejsze motywy i litery swego monogramu na przodzie kamizelki. Kto chce, może zahaftować również i tył.

Motywy haftowane są porozrzucane zupełnie „na oko".

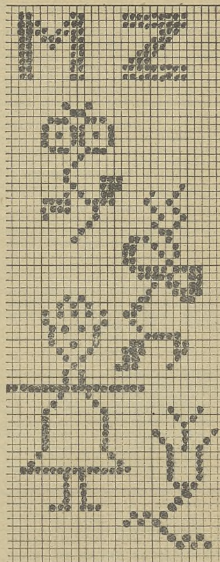
TYŁ.

Zaczynamy od dołu, robimy 92 oczka. Najpierw należy zrobić 8 centymetrów ściągacza na cieńszych drutach. Następnie na grubszych drutach zaczynamy ścieg trykotowy. Gdy robota ma 11 centymetrów, zaczynamy ją rozszerzać, dodając z każdego boku 4 razy po jednym oczku co 4 centymetry. Gdy robota ma 27 centymetrów, robimy podcięcie pach, zakańczając z każdej strony 4 oczka, w następnym przerobieniu, 3 oczka, a w następnym 2 oczka. Dalej robimy prosto, aż do ścięcia ramion.

Gdy robota ma 43 cm ścinamy ramiona, zakańczając z każdej strony 5 razy po 6 oczek, a następnie pozostałe oczka zakańczamy wszystkie na raz.

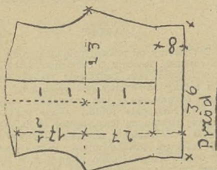
PRZÓD

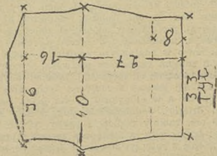
Zaczynamy od dołu, robimy 98 oczek. Na cieńszych drutach robimy 8 centymetrów ściągacza. Rozdzielamy robotę na pół i robimy dalej ściegiem trykotowym na grubszych drutach, każdą połowę osobno. Robimy stronę lewą przodu. Dodajemy 4 oczka na brzegu środka, który następnie robimy w linii prostej i tworzy on skrzyżowanie (zapięcie) przodu. Od strony szwu robimy aż do pach tak jak i tył (dodając 4 oczka co 4 cm po jednym, jak było przy opisie tyłu). Gdy robota ma 27 centymetrów, podcinamy pachy, zakańczając co jedno przerobienie 4 oczka, 3 oczka, 2 razy po 2 oczka i 3 razy po 1 oczku. Gdy robota ma 40 centymetrów, dodajemy od strony pach 2 razy po 1 oczku w odległości 2 centymetrów. Gdy wysokość pachy ma już 17½ cm, ścinamy ramię tak jak z tyłu, a resztę oczek zakańczamy na linii prostej.



Druga strona przodu robi się tak jak pierwsza z tą różnicą, że robimy 4 dziurki: pierwsza na wysokości 16 centymetrów od dołu, a następne w odległości 8 centymetrów od siebie. Dziurki robimy w odległości 4 oczek od brzegu zakańczając 3 oczka, a w następnym rzędzie robiąc te trzy oczka na nowo (w powietrzu).



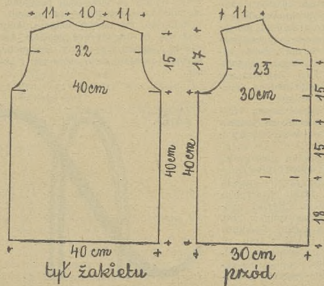


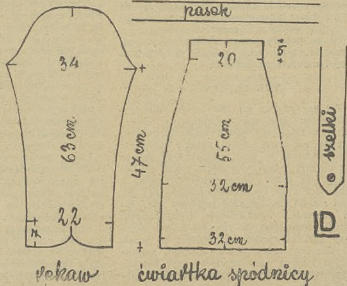


Po zahaftowaniu i zeszyciu kamizelki obrabiamy pachy i brzegi (oprócz brzegu dolnego) dwoma rzędami półsłupków szydełkiem.

Motywy haftujemy, przykładając kawałki kanwy, którą po wyhaftowaniu wypruwamy.

D. L.





Szemat wykroju do kostiumu ze str. 27-ej.

efektowne kapelusze







I. Kapelusz jedwabny z pękiem krosów.

II. Kapelusz, którego dno stanowi siatka jedwabna, a rondo wał, z jedwabnej słomki.

III. Filcowy kapelusz przybrany koralami i glansowaną wstążką.

Bluzki i sukienki z białym przybraniem

















204 P. P. Bluzka ozdobiona motylem z organdyny białej.

205 P. P. Bluzka taftowa z białym wyłożeniem z żorżety, szarfa z gładkiej tafty.

206 P. P. Sukienka z crèpe - imprimé, szarfa gładka crèpe - romain, przód biały z żorżety.

207 P. P. Sukienka z crèpe - imprimé, przód z crèpe - romain białego, szarfa z tegoż materiału w kolorze wzoru.

208 P. P. Bluzka ozdobiona batystową białą kreżą z żabotem.

209 P. P. Bluzka z przodzikiem z batystu lub opalu.

Zabawa w ogrodzie



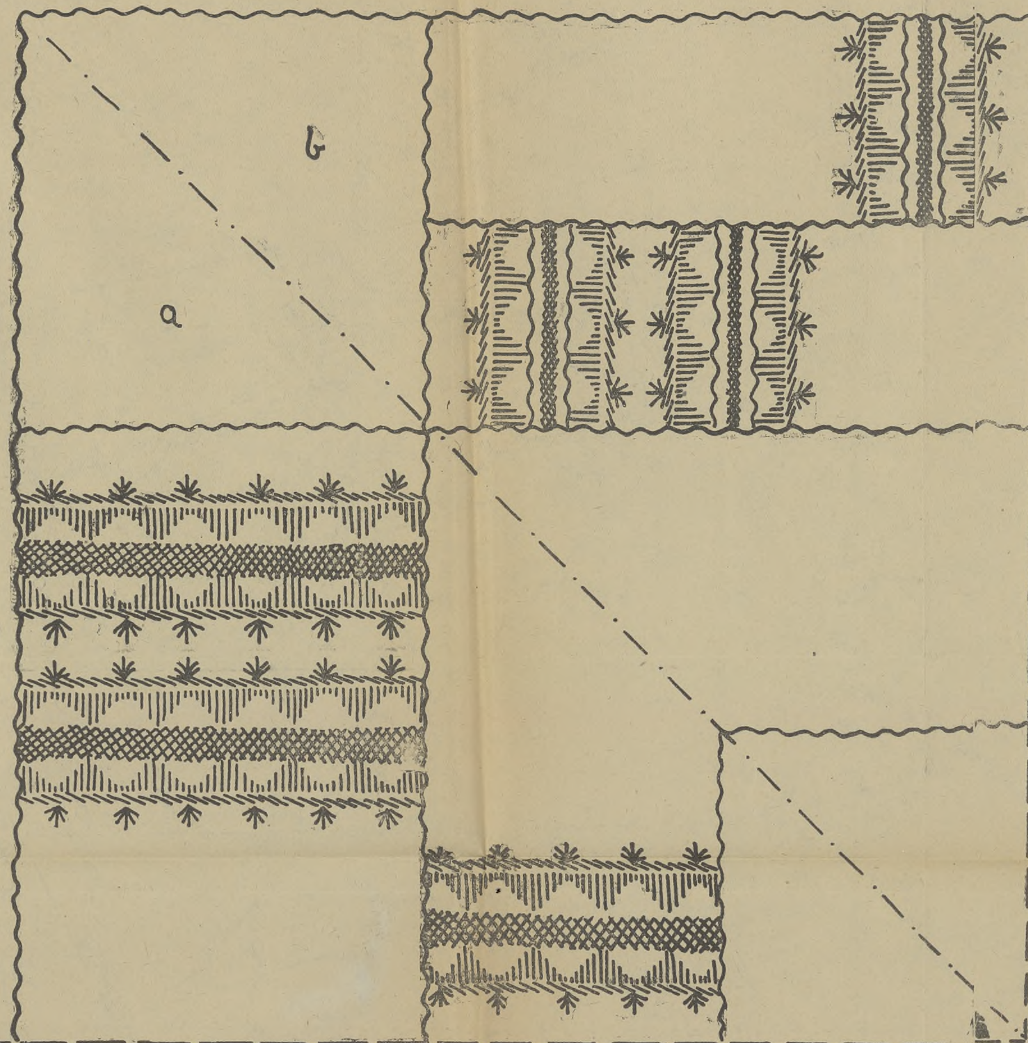
I. Sukienka z deseniowego batystu, na ramionach chusteczka z tegoż materiału w jednym tonie. Kwiaty sztuczne.

II. Krynolina z klinów z organdyny, ozdobiona wianuszkami kwiatków sztucznych.

III. Krynolina z tafty deseniowej, szarfa w jednym kolorze też z tafty.

Konto P. K. O. Nr 14.400. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

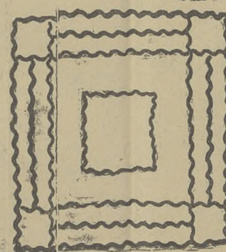
Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03 2-44-18 i 6-26-44. Filia: Świętokrzyska 17. Tel. [illegible]-70-72.

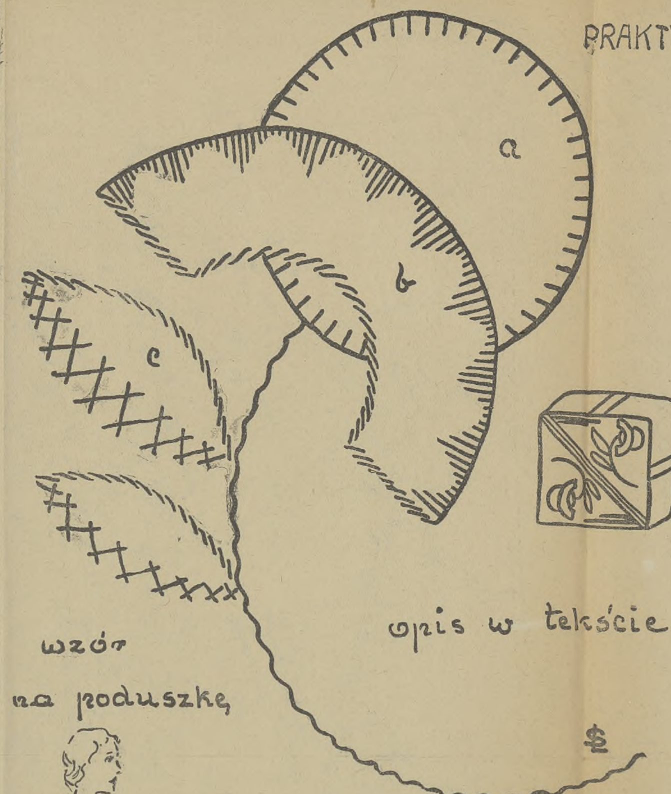


¼ serwetki - opis roboty w tekście.

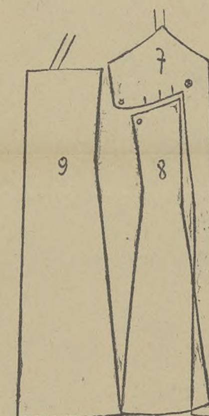
Kolory: ścieg krzyżowy - pomarańczowy
" " dziergany - " " "
" " " " - brąz
" " sznureczek - kość słoniowa
" " przewijany - " " " "
" " krzyżowy - kość słoniowa

a - prawa
b - lewa





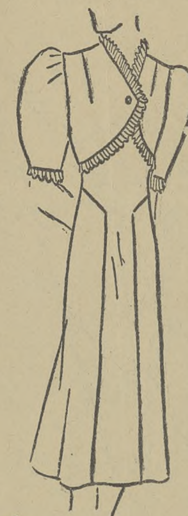


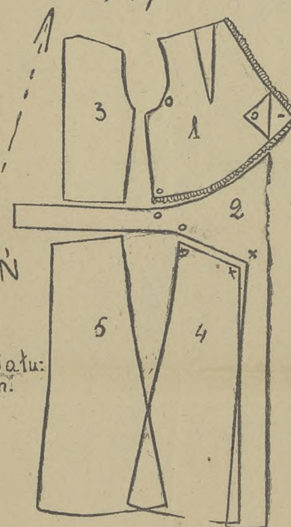


SPÓD

Potrzebna ilość materiału: 2 m. szer. 85 cm.

7. } przód spodu
8. }
9. tył spodu



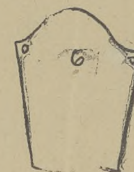


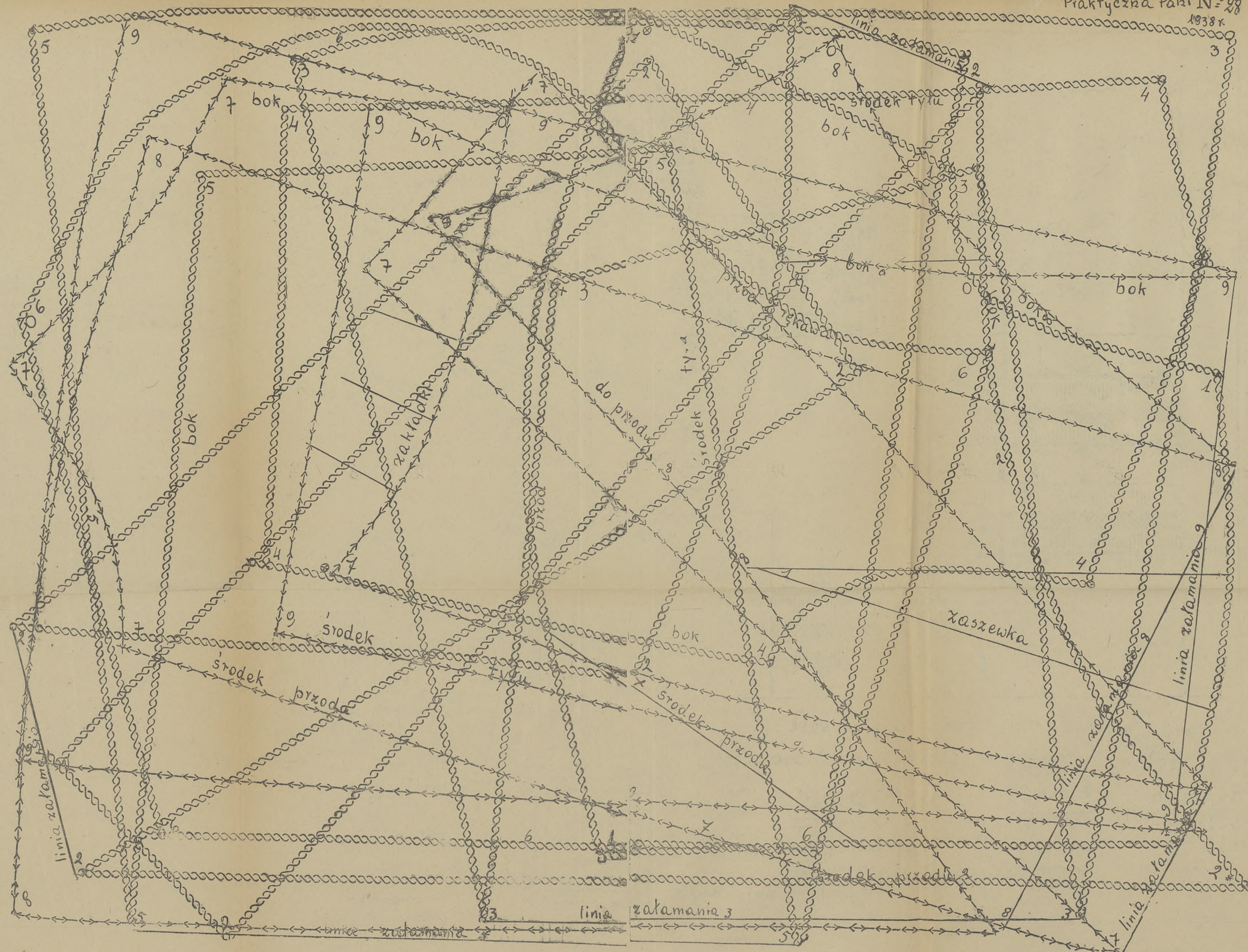
SUKNIA DLA TĘŻSZYCH PAŃ

Wymiar: gors: 1.12
biodra: 1.20.

Potrzebna ilość materiału: 4 m. 50 cm. szer. 90 cm.

1. przód stanika
2. przód sukni
3. tył stanika
4. bok przodu
5. tył spódnicy
6. rękaw





Praktyczna Pani N° 28
1938 r.
linia załamania 2
środek tyłu
bok
zakładki
do przodu
środek tył
przód
przód rękawa
środek
środek przodu
środek przodu 2
zaszewka
linia załamania
linia załamania 3
tył